SHARP

クックブック **取扱説明編**

ウォーターオーブン 家庭用

エーエックス ジーエックス

形名 AX-GX1

HEALSIO

ヘルシオ

おいしくて、健康的な 毎日のお料理づくり

水で焼いて、脱油･減塩･栄養素をキープ



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

このクックブック（取扱説明編／料理編）をよくお読みのうえ正しくお使いください。
※料理編は、裏表紙からご覧ください。

●ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●このクックブック（取扱説明編／料理編）は、保証書とともにいつでも見ることができる所に必ず保存してください。
※業務用として使用しないでください。
※お問い合わせ、ご相談窓口は取扱説明編62ページをご覧ください。

加熱のしかた

自動であたためる



手動であたためる・調理する

自動で調理する

青い文字は過熱水蒸気※または、水蒸気を使った加熱です。(一部、水を使用しないメニューもあります)
※ 過熱水蒸気とは、水蒸気をさらに加熱し、100℃以上の高温状態にした無色透明の気体のことです。

取扱説明編 もくじ

料理編は、裏表紙から始まる 2 〜 109 ページ番号の表記を区別しています。
料理編の10ページは 10 のように表しています。

安全上のご注意 必ずお守りください（1）

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を防止するため、お守りいただくことを説明しています。

■表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を次のように区分しています。

⚠危険	「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容です。
⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。
⚠注意	「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分しています。

🚫	してはいけない「**禁止**」内容です。
❗	必ずしなければならない「**強制**」内容です。



⚠ 危険

高圧部品に触らない

- **吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない**
  (感電・けが・故障の原因)

分解禁止

- **自分で絶対に分解・修理・改造をしない**
  (感電・火災・けがの原因)
  万一、異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。

62 ページ

◯ 内の数字は、主な説明のあるページ番号を示しています。

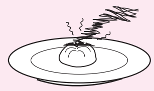
⚠ 警告

食品を加熱しすぎない

発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。

加熱早見表 料理編 102～109 ページ

特に注意する食品



- **少量のもの**
- **水分の少ないもの**
  パン・焼きいもなど
- **高温になりやすいもの**
  あんまんなど
- **油が付いたもの**
  バター付きパン・フライものなど
- **油脂分の多いもの**
  牛乳・生クリームなど

飲み物を加熱しすぎない

加熱をしすぎると**突然の沸騰により、飛び散り・やけど**のおそれがあります。



自動のあたため加熱は使わない

- **水・お酒・コーヒー・牛乳（豆乳）は、突然沸騰して飛び散り（突沸）、やけどをすることがあります**

- **自動加熱を使うときは、必ず専用の加熱方法で** 36 ページ
- **低めの広口容器を使う**
- **加熱前・加熱後にかき混ぜる**
- **乳幼児のミルクは、仕上がり温度を確認する**

加熱しすぎたとき

そのまま1～2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

子供だけで使わせない

- **幼児の手の届く所で使わない**
  (感電・やけど・けがの原因)



コンセントを単独で使う

- **定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う**
  (他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)

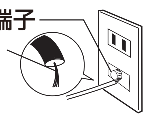
アースを確実に取り付ける

(故障や漏電のときに、感電のおそれ)

アース線接続

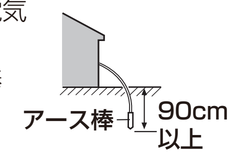
アース端子付きコンセントがある場合

アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。



アース端子付きコンセントがない場合

販売店または、最寄りの電気工事店にご相談いただき、湿気のある場所にアース棒(別売り)を打ち込むアース工事(D種接地工事)をしてください。



ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

水気や湿気の多い所に設置する場合は、お買いあげの販売店または、電気工事店に依頼して、**必ずアース工事(D種接地工事)をしてください。**

湿気の多い場所
- 飲食店の厨房
- 土間・コンクリート床
- 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵所

水気のある場所
(アースとともに漏電しゃ断器も設置してください)
- 八百屋・魚屋の洗い場など、水を扱う所
- 水滴の飛び散る所
- 地下室のように結露が起きやすい所

※設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

付属のアース線の長さが足りないときは、導体径1.25mm²以上のものをご使用ください。

熱に弱いものを近付けない

- **たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上に置いたり、カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない**
  (変形・変色・反りの原因)
- **スプレー缶を近付けない**
  (引火や破裂の原因)

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- **すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する**
  (発煙・発火・感電・けがのおそれ)
  - コードやプラグが異常に熱くなる。
  - 自動的に切れないときがある。
  - コゲ臭いにおいがしたり、異常な音や振動がする。
  - スタート操作しても加熱しない。
  - ドアに著しいガタがある。
  - 触れるとピリピリと電気を感じる。
  - ドアや庫内に著しい変形がある。
  - その他の異常や故障がある。

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない 定期的にほこりを取り除く

- **ゆるんだコンセントは使わない**
- **傷んだ電源プラグやコードは使わない**
- **傷付けたり、変形させない**
  (加工する・高温部[排気口]に近付ける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因)

- **電源プラグは、根元まで確実に差し込む** (発火の原因)
- **定期的に電源プラグに付いたほこりを乾いた布で拭き取る**
  (ほこりがたまると、火災の原因)

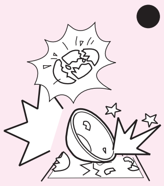
プラグを抜く

- **お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう また、濡れた手で抜き差ししない**
  (感電・やけど・けがの原因)

安全上のご注意 必ずお守りください (2)

⚠ 注意

卵(殻付き卵やゆで卵)をレンジ加熱しない



● **ゆで卵(おでんの卵など)の加熱や密閉容器など完全に密閉されたものはレンジ加熱しない**
(爆発し、大変危険)
また、その衝撃によって、**食器やフラットテーブルが割れる**ことがあります。



※ 卵を加熱するときは、必ず割りほぐしてください。

庫内が汚れた状態で加熱しない

● **庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない**
(発火・発煙・さびの原因)
お手入れ 50ページ

蒸気・高温部分に触らない

接触禁止

● **加熱中や加熱後しばらくは、高温箇所(フラットテーブル・ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属品・容器など)に触らない**
また、排気口(天面奥)をのぞき込んだり、顔などを近付けてドアを開けない
(やけどの原因)
※ 食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

● **ラップをはずすときは、注意する**
蒸気が一気に出て、やけどをすることがあるので、ゆっくりはずします。

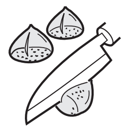
電源プラグは正しく扱う

● **電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない**
(断線やスパークして、発火の原因)

プラグを抜く

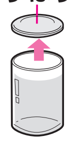
● **長期間使用しないときは、電源プラグを抜く**
(絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)

加熱前に食品・容器を確認する



● **膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる**

● **ビン・密封容器の栓やフタをはずす**
(殻や容器が破裂して、やけどやけがの原因)



● **加熱に合った容器を使う** 20ページ

● **金属類やアルミホイルなどを使用して、レンジ加熱しない**
レトルト食品・金串・アルミケース・アルミテープなどを加熱しない。



※ 本書では、使いかたを限定して、アルミホイルを使用することがあります。記載通りにお使いください。

● **鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない**
(火花が出て本体を傷めたり、食品の発煙・発火の原因)



調理・除菌※以外に使わない カラ(食品なし)の状態でレンジ加熱しない

- 過熱・異常動作して、発火することがあります。また、庫内を収納庫として使わない

※ 除菌とは、この製品に搭載されている除菌機能のことです。

庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

- 次の処置をしてください
  1. ドアを閉めたまま、とりけし を押す。
  2. 電源プラグを抜く。
  3. 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- 鎮火しない場合は、水か消火器で消火する
- そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼してください

ドアを傷めない、物を挟まない

- 庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない
  (電波漏れやドアガラスが割れるおそれ)
- ドアやハンドルに無理な力を加えない。また、4kg以上の物をのせない
  (本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因)

調理後の庫内やドアに水をかけない

- フラットテーブルに衝撃を加えたり急冷したり、使用中のドアにも水をかけない
  (割れるおそれ)

水タンクを正しく使う

- **水道水を使う**
  浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- **水タンクの水は一日１度は捨てる**
  水は、水蒸気となって直接食品に触れるので、衛生的で新しい水を使用してください。
- **水タンクの容器・フタは、こまめに洗い、清潔に保つ**
  水の交換だけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。

  食器洗い乾燥機では、洗わない
  (熱で変形するおそれ)

- **コンロのそばや直接高温になる場所に置かない**
  容器が溶けたり、変形し、フタが閉まらなかったり、本体にセットできなくなります。
- **水タンクに損傷があるときは、使わない**
  故障の原因になります。お買いあげの販売店にご相談ください。

※ 水タンクを本体から取り出すときに、約30mLの水がつゆ受けに流れますが、故障ではありません。

安全上のご注意 必ずお守りください (3)

⚠ 注意

安全な場所に設置する

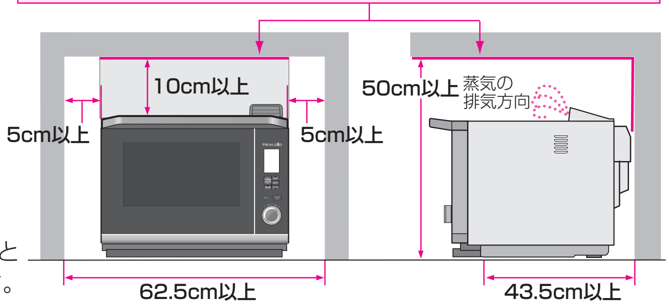
- **丈夫で安定した水平な場所に置く**
  (騒音や振動、ガタ付きの原因や傾いていると水が漏れて、故障の原因)
- **天面・側面は、下表の離隔距離以上の空間を設ける**
  (過熱による変形・発火や故障の原因)

この製品は、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

場所	離隔距離(cm)
上方	10
左方	5
右方	5
前方	開放
後方	0
下方	0

消防法 基準適合　組込形

※壁の汚れや蒸気の影響が気になる場合は、壁面にアルミホイルなど、貼ることをおすすめします。



※左右どちらか一方を10cm以上開けるともう一方は、2cm以上で設置できます。

上記の記載寸法を離しても、排気に調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。壁の汚れや蒸気が気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。**製品に貼らない**

- 窓ガラスがある場合は、排気口 (10 ページ) と20cm以上離します。
  (それでも温度差によって割れる場合があります)
- 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱変形するおそれがあるため、遠ざけてください。

- **調理するときは、必ず換気をする**
  (蒸気による壁などへの露付きの原因)
- **製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**
  (感電・電波漏れの原因)
  落下・転倒防止用金具「品番RK-TB1」(別売)のご案内 (63 ページ)

- **電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まない** (火災・感電・ショートの原因)
- **吸気口・排気口** (10 ページ) **をふさがない** (過熱による発火や故障のおそれ)
- **蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない** (感電・漏電の原因)
- **製品の上は、高温または蒸気の影響を受けるため、物を置いたり、近付けない**
  とくに電気製品は、故障することがあります。

お願い

- **テレビ、ラジオから4m以上離す。**(雑音や画像が乱れる原因)
- **製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。**
  無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

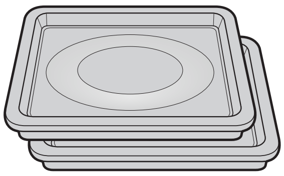
付属品について

加熱に合った付属品の使いかたは、「加熱の種類としくみ」をご覧ください 16ページ

本製品以外で使用しないでください。

※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へ、お申し付けください。(有料)

角皿(2枚)



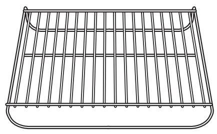
蒸し物・オーブンなどの加熱時、角皿受け棚にセットして使います。

反りを軽減するため、中央部を少し高くしています。
ただし、高温調理時に、反る場合がありますが、金属の性質によるもので、冷めると元に戻ります。

レンジ加熱・解凍では使えません。
火花が出て製品を傷めます。

調理網

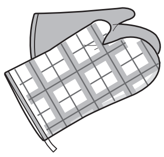
(表示部では「アミ」と表示します)



角皿にのせて使います。

フッ素コーティング加工について 50ページ

ミトン

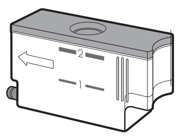


紺色を内側にして使用します。

食品や付属品の出し入れ時に使います。

加熱後は、容器も熱くなるので、直接手で触れないでください。
ヘルシオ以外の用途(ガス火にかけたものなど)に、使用しないでください。
水を通しにくい素材ですが、長時間水に浸けないでください。濡れた状態で使用すると、熱が伝わりやすく、やけどすることがあります。

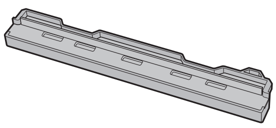
水タンク



水を使う加熱のときは、新しい水を入れてセットします。

ドアを開けると、正面右側にセットされています。
水を使わないときは、水タンクを取り出して乾燥させておくか、カラにしてセットしておき、いつも清潔にしておきます。
一日1度は、水タンクの水を必ず捨て、洗ってください。51ページ

つゆ受け



いつもセットしておきます。 本体正面の下にセットします。

調理開始前は、つゆ受けがカラであることを確認してください。
水タンクを取り出すときは、必ずセットしておきます。
(水がこぼれます)
溜まった水は、こまめに捨ててください。**つゆ受け**について 10ページ

保証書

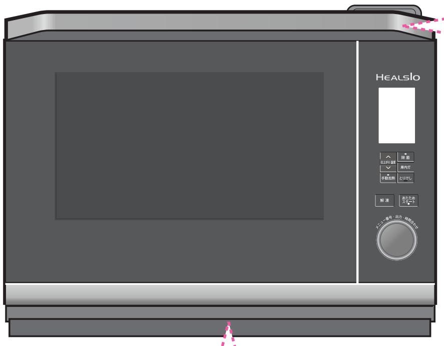
クックブック(取扱説明編／料理編)

当商品は日本国内向けであり、日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

イラストは実際の形状と若干異なることがあります。

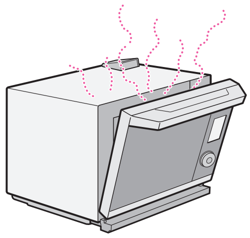
各部のなまえ

本 体



ドア(ハンドル)

ドアを開けると電源が入ります。
加熱中(運転中)にドアを開けると、加熱(運転)が停止します。



上部が少し開いた状態で固定できます。

- 加熱終了後、蒸気や熱気を逃がしたり、乾燥させるときにお使いください。(顔を近付けないでください)

つゆ受け いつもセットしておきます。

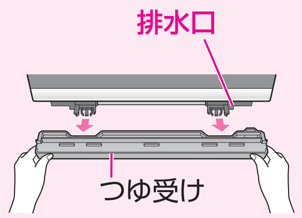
つゆ受けには、調理中の蒸気やドアの内側の水滴、水タンクを取り出す際に出る水が溜まります。調理を終えたら、水を捨てましょう。

つゆ受けをはずすタイミング

- 加熱前にカラであることを確認するとき
- 調理後に溜まった水を捨てるとき

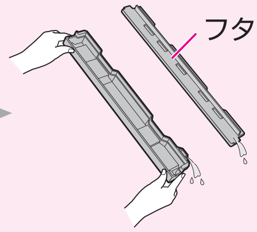
※ヒーター加熱中や加熱終了後しばらくは、手を触れないようにしてください。高温になる場合があります。

はずしかた・付けかた



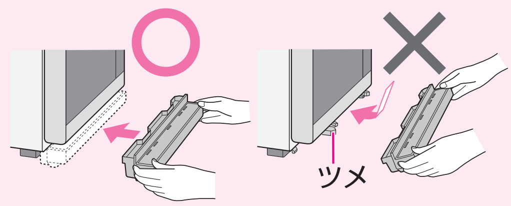
両端を持ち、手前に引き出す

▶



水を捨てる
(水洗いなどで清潔に)

▶



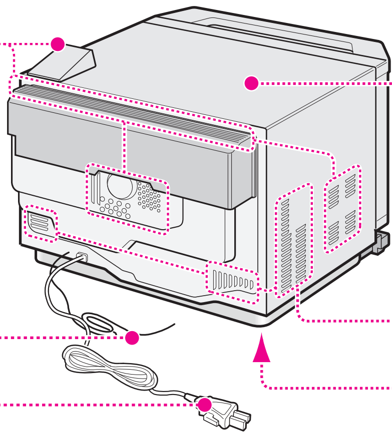
水平に差し込む(本体の足の手前で固定)
傾けて差し込まない(ツメ折れの原因)

ご注意

- 排水直後の水を直接触らない。加熱の種類によっては、熱い場合があります。(やけどの原因)
- つゆ受けをはずした状態で放置しない。
  本体内部に残っていた水滴が、**排水口(2カ所)**から流れ落ちてくる場合があります。

排気口
(蒸気や本体内部の熱気を排出)

ご注意
物をのせてふさいだり熱や蒸気に弱いものを近付けたりしない
(故障の原因)



キャビネット

吸気口

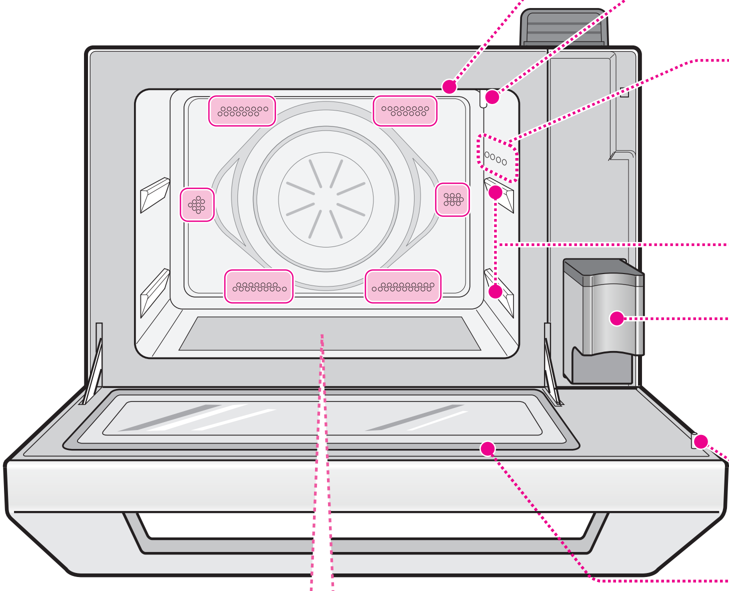
アース線

吸気口(下部)

電源プラグ

庫 内

熱風吹き出し口



庫内灯 (天面)
ドアを開けると点灯。(最大5分間)

庫内突起部
お手入れ時に、ご注意ください。

蒸気吹き出し口
白い物が付着することがありますが、
異常ではありません。
拭き取ってください。55 ページ

角皿受け棚 (上段･下段)

水タンク 22 ページ
水を使う調理をするときは、いつも新しい水を入れましょう。

ドア突起部
食品の出し入れ時に、ご注意ください。

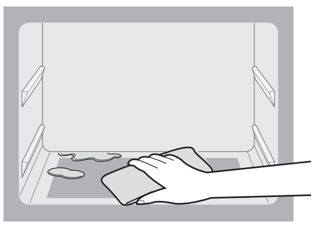
ドアガラスパッキン
高温により一時的に変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。
ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。

フラットテーブル

ご注意

レンジ加熱のときに、下側から電波が出て食品を加熱します。
誤って金属類を使うと、火花が出て製品を傷めます。

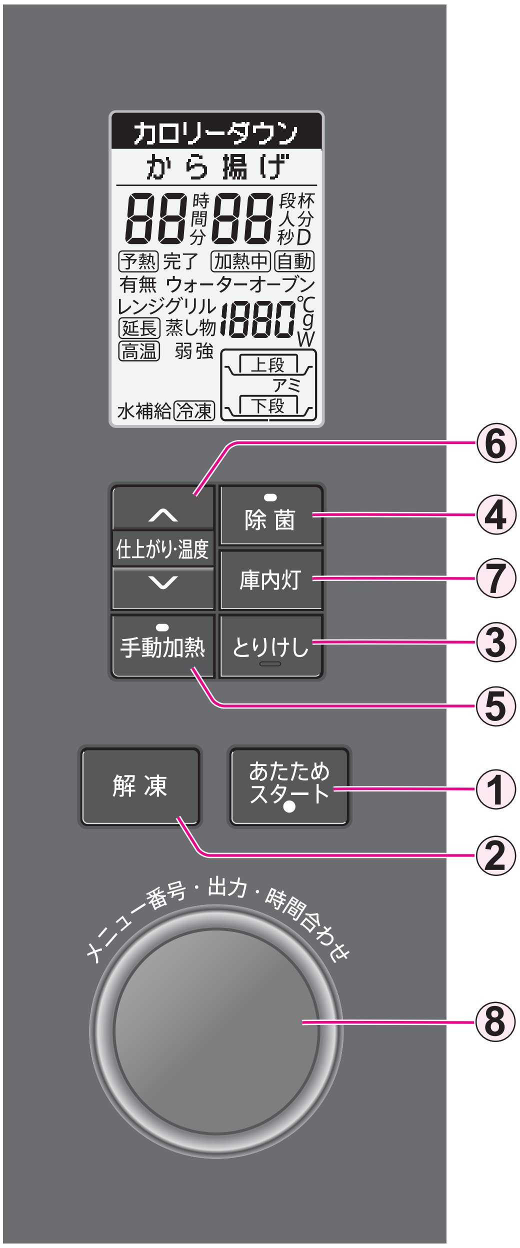
- **ヒーター加熱中や加熱終了後しばらくは、高温になっています。**
  直接手で触れるとやけどをしたり、熱に弱い容器を置くと溶けるおそれがあります。
- **急冷や衝撃を与えると割れることがあります。**
- **食品カスが付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。**
  こまめにお手入れしましょう。50 ページ
- **水を使う加熱の場合、蒸気が水滴となって庫内側面に付着したり、底面に溜まります。**
  溜まる水の量は、メニューによって異なりますが、庫内が冷めてから乾いたふきんなどで拭き取ってください。
  水が残っていると、通常の加熱時間よりも長くかかることがあります。



操作部と表示の説明

操作部

● お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。



① あたため/スタート

レンジ加熱を自動でするときに。
また、他の加熱のスタートキーとして使います。
ランプが点滅して、押すタイミングをお知らせします。
加熱中は、点灯に変わります。

② 解凍

冷凍した肉や魚などを解凍するときに。

③ とりけし

途中で加熱をやめるときや、操作をやり直すときに。
(加熱中に一時停止するときはドアを開けます。
再スタートはドアを閉め、スタート を押します)

④ 除菌

食器などを除菌するときに。

⑤ 手動加熱

手動加熱を設定するときに。
決定するときは、ランプが点滅して押すタイミングをお知らせします。

⑥ 仕上がり・温度キー

自動加熱の仕上がり調節や、手動加熱[**37 オーブン**]、[**39 ウォーターオーブン・発酵**]の温度設定に。

⑦ 庫内灯

加熱中の庫内灯を点灯・消灯させるときに。
工場出荷時は、「消灯」になっています。
※[**39 発酵**]をおこなうときは、点灯しません。

⑧ 回転つまみ

- メニュー番号、分量を合わせるときに。
- 手動加熱[**35 レンジ**]の出力を合わせるときに。
- 手動加熱の時間を合わせるときに。

メニュー表示

● 加熱やメニュー名の前の番号[1]～[41]は、回転つまみで合せるメニュー番号を表しています。

自動メニュー		健康メニュー		健康セットメニュー	手動加熱
1 サックリあたため	8 スポンジケーキ	15 蒸し野菜サラダ	22 酢豚	29 低カロリーセット	35 レンジ
2 しっとりあたため	9 シフォンケーキ	16 焼き野菜サラダ	23 チキンステーキ	30 減塩セット	36 蒸し物
3 スポットスチーム	10 シュークリーム	17 野菜と肉の蒸し物	24 野菜の肉巻き	31 野菜たっぷりセット	37 オーブン
4 牛乳・酒	11 ロールパン	18 魚介の蒸し物	25 フライ	── セットメニュー ──	38 グリル
5 グラタン	12 フランスパン	19 から揚げ	26 春巻き	32 お弁当セット	39 ウォーターオーブン・発酵
6 茶わん蒸し	13 クリスピーなピザ	20 鶏の照り焼き	27 肉の油抜き	33 ごはん&おかず	40 ウォーターグリル
7 手作りシュウマイ	14 焼きいも	21 豚肉のしょうが焼き	28 塩ざけ・塩さば	34 スパゲティ&ソース	41 お手入れ

主な表示の説明

表示部

- 加熱の種類・メニュー番号・自動メニュー名・加熱時間・温度・加熱の進行・使用する付属品などを表示。
- ドアを開閉すると電源が入り、「 0 」を表示。
- ドアを閉めると1分後、自動的に電源が切れます。 電源オートオフ機能 23 ページ
  電源の切れるタイミングは、加熱によって異なります。

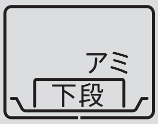


健康サイン、加熱の種類、またはメニュー名。

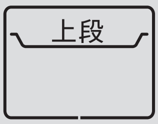
延長　加熱終了後に、3分間表示しますが、1度ドアを開けると、1分間表示になります。加熱時間を延長するときは 23 ページ

弱 強
- 自動加熱で、**仕上がりキー**を押したときに。(「強」または「弱」)
- 手動加熱[**36 蒸し物**]を選んだときに。

使用する付属品。



例 下段に角皿とアミをセットする場合



例 上段に角皿のみをセットする場合

お知らせ音(加熱終了音など)を消すときは

電源プラグを差し込み、ドアを開閉して、電源を入れます。「 0 」を表示。22 ページ

1. **手動加熱 を『ピピッ』と鳴るまで4秒間押します。**
2. **とりけし を押して「 0 」表示にすると設定完了。**

※表示が消えても(電源プラグを抜いても)設定された状態を保ちますが、エラーの音(ピピピピ…)は、鳴ります。

- **鳴らすときは、とりけし を押して「 0 」表示にして、手動加熱 を『ピッ』と鳴るまで4秒間押します。**

基本操作

自動加熱

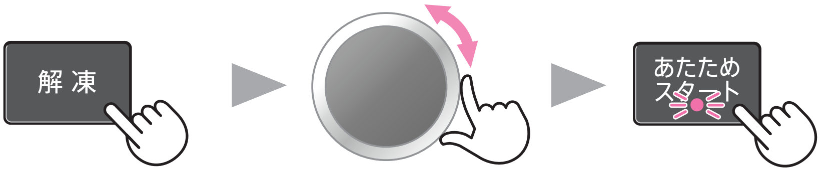
あたため

キーを押すだけです。



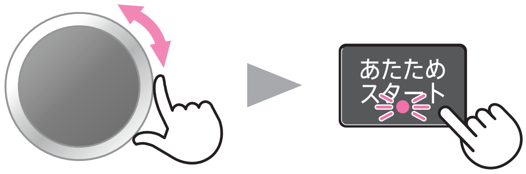
解凍

食品重量を合わせます。



メニュー番号[1]～[34]

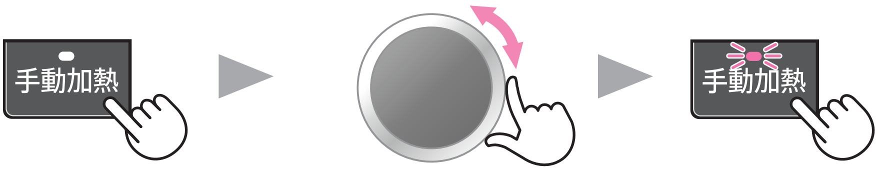
メニュー番号を合わせます。



手動加熱 メニュー番号[35]～[40]

1

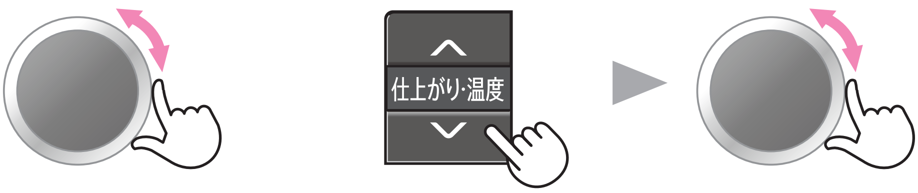
手動加熱 を押して、メニュー番号を合わせます。



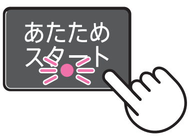
2

出力や温度を合わせます。
(加熱の種類によって、異なります)

加熱時間を合わせます。



3



※[37]～[40]で予熱をする場合は、操作手順が異なります。詳しくは、**42～45ページ** **をご覧ください。**

手動加熱 を押さなくても、回転つまみを回して手動加熱のメニュー番号を合わせることができます。

手動加熱 を押すと、メニュー番号[35]から始まるので、早く合わせることができます。

ヘルシオについて

ヘルシオってどんな調理器？

ヘルシオで どんなことができるの？

●通常のオーブンレンジで、できるすべての調理と、ヘルシオ独自の水を使った「焼く」「蒸す」「煮こむ」「発酵」などの加熱ができます。さらにこの製品では、食器などの除菌ができる機能もあります。

ウォーターグリルと グリルの違いは？

●強い火力で食品の表面に焦げ目をつけて加熱します。

ウォーターグリル

水を使うことで熱量が高くなるため、油を落としたいときや生の素材に早く火を通したい場合に使います。
鶏の照り焼きや鶏のから揚げ、焼きなすなどに向いています。

グリル

脱油や減塩よりも、焼き色や香ばしさを重視する場合に使います。
グラタン、フライ、ぶりの照り焼きなどに向いています。

ウォーターオーブンと オーブンの違いは？

●一定温度(100～250℃)に制御した庫内で食品を加熱します。

ウォーターオーブン

水を使うことで熱量が高くなるため、油を落としたいときや生の素材に早く火を通したい場合に使います。
スペアリブやローストポークなどのメニューに向いています。

オーブン

通常のオーブンと同様にお使いいただけます。
クッキーなど、しっとり仕上げる必要のないものに向いています。
また、柔らかくて背の高いシフォンケーキは水を使うと柔らかさが増し、側面にしわが寄ることがありますので、「オーブン」が向いています。

お菓子やパンも うまく焼けるの？

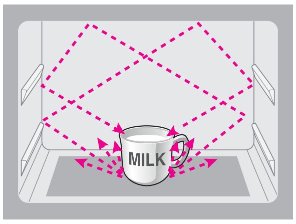
●加熱の進行にあわせて、水蒸気をタイミングよく入れていくので、シュークリームの皮やケーキ類がふっくら仕上がります。(自動加熱の場合)
●パン作りの基本である発酵は、水蒸気により湿度を与えることで、乾燥を防ぐことができます。(30℃は除く)

加熱の種類としくみ

水 は、水を使う加熱です。

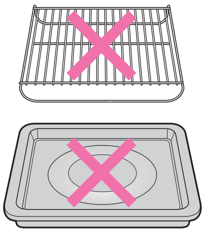
加熱の種類	加熱キー/合わせるメニュー	使用例

レンジ・解凍 フラットテーブルの下側から出る**電波**で加熱



ご注意

電波で加熱するため、付属品や金属物を使うと火花が出ることがあります。



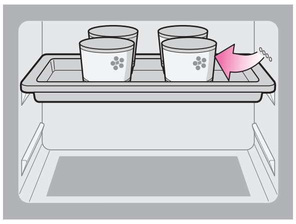
水を使いません

加熱キー/合わせるメニュー	ページ	使用例
あたため	28 ページ	ごはんやおかずをあたためます。
解凍	30 ページ	肉や魚などの生ものを解凍します。
[4 牛乳・酒]	36 ページ	牛乳、コーヒーなどの飲み物をあたためます。
[35 レンジ]	40 ページ	加熱時間を合わせてあたためます。出力の切り替えができます。(600W･500W･200W･1000W)

こんな加熱です

水を使いません。通常の電子レンジと同じ加熱方法です。
食品のあたため直しや、解凍をスピーディにおこないます。

蒸し物

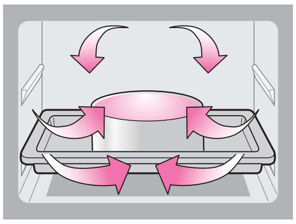


[使用する付属品]
- **角皿**
- **角皿＋調理網**

加熱キー/合わせるメニュー	ページ	使用例
水 [2 しっとりあたため]	34 ページ	ごはん、中華まん、シュウマイ、茶わん蒸しをあたためます。
水 [3 スポットスチーム]	35 ページ	少量の食品を短時間でしっとりあたためます。
水 [36 蒸し物 強]	41 ページ	蒸し料理全般。
水 [36 蒸し物 弱]	41 ページ	茶わん蒸し、プリンなど。

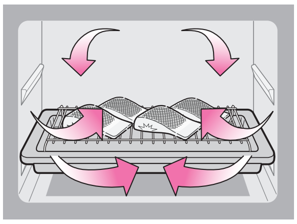
こんな加熱です

水蒸気(100℃まで)で蒸し器と同じ調理ができます。
電子レンジに比べ時間がかかりますが、水分を補いしっとりと仕上げます。

加熱の種類	合わせるメニュー	使用例
オーブン・ウォーターオーブン・発酵  [使用する付属品] ● **角皿** ● **角皿＋調理網**	水 **[1 サックリあたため]** 32 ページ	天ぷらや揚げ物などをあたためます。
	水を使いません **[37 オーブン]** 42 ページ	従来の一般的なオーブン加熱です。
	水 **[39 ウォーターオーブン]** 42 ページ	ローストポークやスペアリブなどの肉料理。
	水 **[39 発酵]** 46 ページ ※30℃のとき、水は使いません。	パンやピザの生地を作ります。(加湿しながら乾燥を防いで発酵)

こんな加熱です

● ウォーターオーブンは、温度制御された過熱水蒸気(100℃以上)で加熱します。(発酵は45℃までの水蒸気加熱です)
● オーブンは、温度制御された熱風で加熱します。

加熱の種類	合わせるメニュー	使用例
グリル・ウォーターグリル  [使用する付属品] ● **角皿** ● **角皿＋調理網**	水を使いません **[38 グリル]** 44 ページ	従来の一般的なグリル加熱です。魚の照り焼き、グラタンなど。
	水 **[40 ウォーターグリル]** 44 ページ	魚の塩焼き、鶏の照り焼きなど。

こんな加熱です

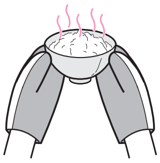
● ウォーターグリルは、高温の過熱水蒸気(100℃以上)で加熱します。
● グリルは、高温の熱風で加熱します。

調理のときのお願い

水を使う加熱のとき

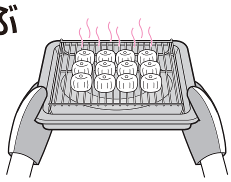
食器や付属品の取り出しは、付属のミトンなどを使う

食器ごと加熱されるため、直接手で触わるとやけどのおそれがあります。



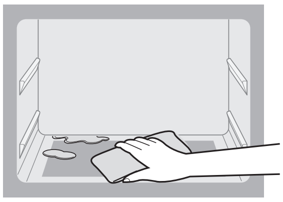
角皿は水平にゆっくり運ぶ

肉汁、油や熱湯が溜まるため、こぼさないようにしてください。



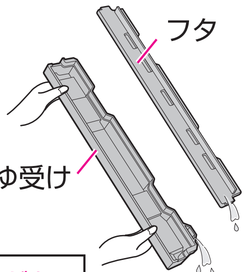
調理後は、庫内(フラットテーブル)に溜まった水を拭き取る

結露した水が溜まります。(最大50mL)
庫内が冷めてから、乾いたふきんなどで拭き取ってください。



使い終わったら、水タンクとつゆ受けの水を捨てる

ドア内側の水滴や水タンクを取り出す際に出る水が、つゆ受けに溜まります。(約30mL)
つゆ受けについて 10 ページ



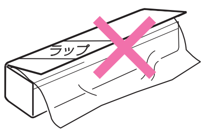
つゆ受けに溜まった水が熱い場合があります。直接水に触らないでください。

一日1度は、水タンクの水を捨てる

衛生的にお使いください。

ラップは使わない

加熱によっては発火します。蒸し物加熱では、あたたまりにくくなります。



自動加熱のとき

加熱が足りないときは、「延長」する

加熱終了後、[延長]の表示が出ているときは、回転つまみを回して加熱時間を合わせ、
スタート を押します。

加熱時間を延長するときは
(加熱が足りないとき) 23 ページ

繰り返し続けて作るときは、仕上がりキーを使って、様子を見ながら加熱する

庫内や付属品が熱い場合は、濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。

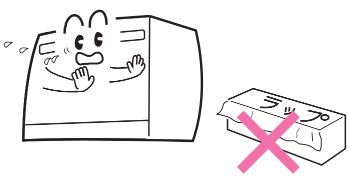
記載の材料・分量を守る

この製品に合わせた内容を記載しています。
材料・分量を変えるときは、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

オーブン・グリル加熱のとき(ヒーター加熱)

ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火するので使えません。



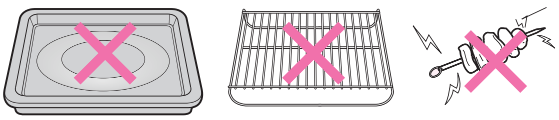
できあがったら、すぐに庫内から取り出す

- 余熱で焼きすぎになることがあります。
- 水を使う加熱のときは、温度が下がると蒸気が水滴となり食品が濡れることがあります。

レンジ加熱のとき(電波加熱)

角皿・調理網・金属類は、絶対に使用しない

火花が出て、製品を傷めたり、付属品が破損することがあります。
特殊な加熱方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、本書の記載通りにお使いください。



小さく切った根菜などの少量加熱は、必ず浸るぐらいの水を入れる

少量の加熱(100g以下)は、火花が出たり食品が焦げたり燃えたりして、故障の原因になります。
39 ページ

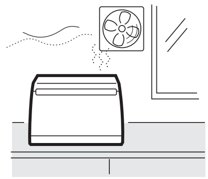
レトルト食品や缶詰は、移し替える



アルミなど金属製の容器では、火花が出て製品を傷めたりします。
※レトルト食品は、手動加熱[**36 蒸し物 強**]で、そのまま加熱できます。
料理編 10 、102 ～ 103 ページ

すべての加熱において

換気をしながら調理する



熱気や蒸気がたくさん出ます。

付属品・容器は、加熱に合ったものを使う

付属品は、「**加熱の種類としくみ**」16 ページ
または、本書(料理編)を参考にしてください。
容器は、「**使える容器・使えない容器**」20 ページ
を参考にしてください。

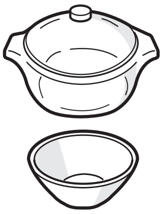
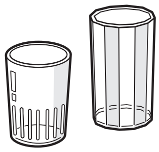
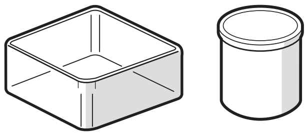
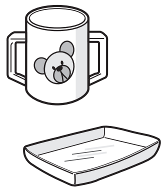
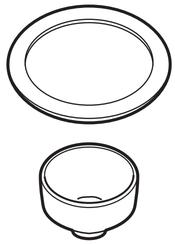
加熱中のドアの開閉は、なるべくしない

熱や蒸気が外に逃げてしまい、うまく仕上がりません。
- 加熱状態の確認は、加熱終了間際にすばやくおこないます。
- 自動加熱の途中で開けた場合は、本書(料理編)の「**手動でするときは:**」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

市販の本や、ガスオーブン・他の電気オーブンのレシピで作るときは、様子を見ながら調理する

市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。
本書(料理編)の類似メニューの温度を参考に、様子を見ながら加熱してください。

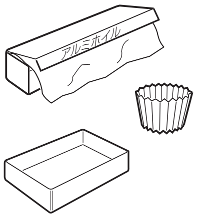
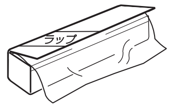
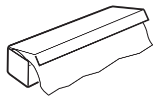
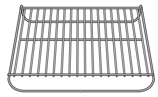
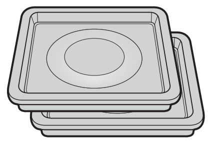
使える容器・使えない容器

	ガラス		プラスチック		陶磁器
	耐熱性のある容器 	耐熱性のない容器 （強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなども含む。） 	耐熱140℃以上の容器  フタは、熱に弱いものがあるのでご注意ください。	耐熱140℃未満の容器・発泡トレーなど 	陶器・磁器 
レンジ・解凍	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	×	○ ●ただし、砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。 ●時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。 電子レンジ加熱用の表示のあるものをお使いください。	× ●スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器)・フェノール・ユリアなど、電波で変質するので使えません。	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 ●色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。
オーブン・ウォーターオーブン グリル・ウォーターグリル	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	×	× ●変形したり、焦げたりします。	×	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
蒸し物・発酵	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。	×	○	×	○ ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。

大切 **密閉した容器や袋は、あたためで加熱しないでください。**
(センサーで蒸気を検知できずに加熱のしすぎで、発煙・発火の原因)

お願い ここに記載のない容器の使いかたについては、容器の製造メーカーにお問い合わせください。

○：使えます　×：使えません

漆器など	金属	その他			付属品
漆器・竹製品・木・紙 	アルミ・ステンレス・ホーローなどの金属容器・アルミホイル 	耐熱140℃以上のラップ 	オーブン用クッキングペーパー・硫酸紙  パッケージに記載の耐熱温度をお読みになりお使いください。	特殊な形をした容器 	調理網(金属)  角皿(金属) 
× ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●天ぷら敷紙や、キッチンペーパーなど、本書で記載している使いかたであれば使えます。	× ●火花が出るので使えませんが、アルミホイルは、本書で記載している使いかたであれば、使えます。(酒のかん・解凍など)	○ ●ただし、油分の多い料理は高温になり溶けるため、使えません。	○	× ●とくに注ぎ口の細長い容器などでレンジ加熱をすると、容器の細い部分が集中的に加熱されるため「突沸」しやすく、やけどの原因になります。	× ●火花が出て、製品を傷めます。
× ●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。 ●竹串など、本書で記載している使いかたであれば使えます。	○ ●ただし、取っ手が樹脂の物は、溶けるため使えません。	× ●溶けたり、発火することがあります。	○ ●ただし、庫内壁面に接触させると焦げることがあります。	×	○ ●ただし、角皿に載せることができるのは食品・容器を含め4kgまでです。
×	○	○ ●ただし、食品を包むとあたたまりにくくなります。	○	×	○ ●ただし、角皿に載せることができるのは食品・容器を含め4kgまでです。

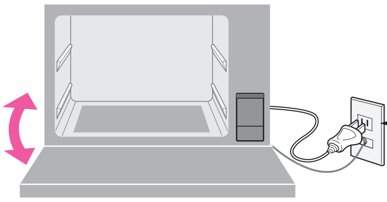
● 除菌 をするときは、「除菌できるもの」をご覧ください。53ページ

操作の流れ

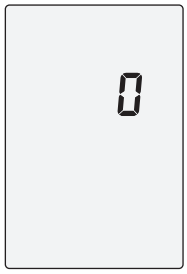
電源を入れる～加熱終了後の電源を切るまで(電源オートオフ機能)

電源を入れる

電源プラグを差し込み、
ドアを開閉する



初期画面を表示



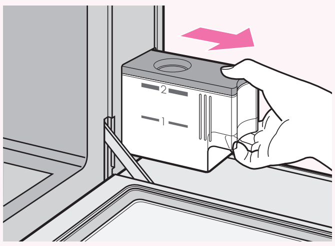
- この状態で放置すると1分後、自動的に電源が切れます。(電源オートオフ機能) 23 ページ

水を使う加熱のときの準備

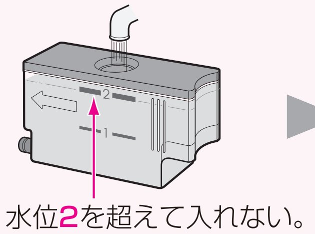
水を使う加熱のときは、水タンクが必要です

- 水・水タンク について 58 ページ

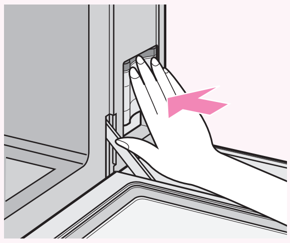
取り出す



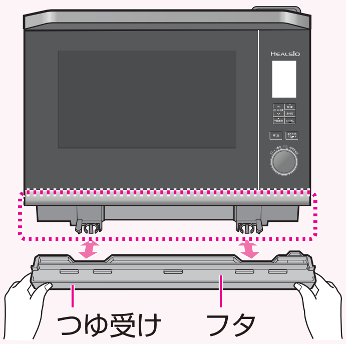
水を入れる
(水位はメニューに合わせる)



セットする
(奥までしっかり押し込む)



つゆ受けがカラであることを確認し、セットする



水タンクを出し入れするたびに、つゆ受けに水が約30mL溜まり、調理中に出る蒸気もつゆになり、つゆ受けに溜まります。

加熱設定・スタート

食品を入れて、ドアを閉め、

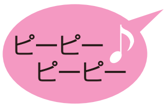
メニュー番号を合わせて、スタートする



次ページにつづく

- あたため は、押すだけで加熱が始まります。
- 解凍は、解凍 を押して、食品重量を合わせます。

加熱終了



ドアを開けて
食品を取り出す



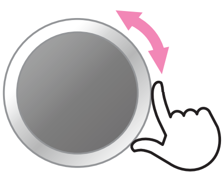
ご注意 加熱後は、製品内部を冷やすために、ファンが最大10分程度回転します。製品を長持ちさせるためにファンの回転中は、なるべく電源プラグを抜かないでください。

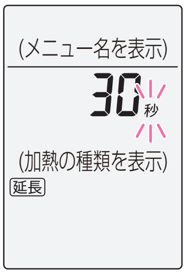
続けて加熱をするとき

加熱時間を延長するときは
(加熱が足りないとき)

加熱終了後、1分以内に延長したい時間を合わせて［スタート］を押す。

例 30秒延長するとき

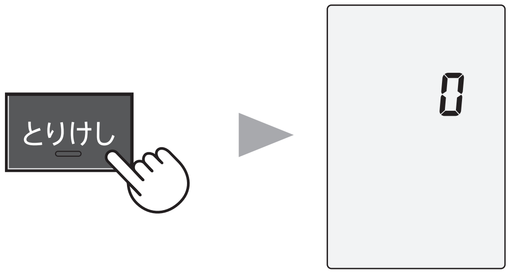




[**延長**]表示が消えた場合は、手動加熱で加熱の種類、時間(温度)を合わせて［スタート］を押します。
(自動加熱のときは、本書(料理編)の「**手動でするときは:** 」を参考にしてください)

続けて、別の加熱をするときは
(初期画面を表示させる)

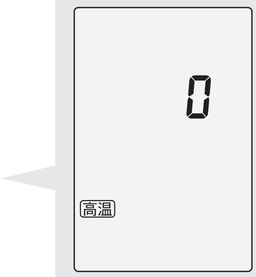
［とりけし］を押して、初期画面にしてから次の加熱設定をする。



電源を切る 電源オートオフ機能

食品を取り出した後、次の3つの条件で、自動的に電源が切れます。
電源が切れるまでの時間は、庫内温度によって1〜30分程度と異なります。

1. **ドアを閉める**
2. **初期画面を表示している**
   (初期画面は［とりけし］を押すと表示します)
3. **[高温]を表示していない**



- [高温]表示
  庫内が高温であることを、お知らせしています。やけどにご注意ください。

一日に1度は、水タンク・つゆ受けのお手入れと本体水抜き (47ページ) **をしましょう**

カラ焼きをします 水 (所要時間：20分程度)

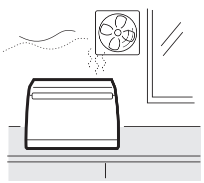
ご購入後、初めてお使いになるときに

なぜカラ焼きが必要？ **庫内に付着している油を焼き切ります。**

カラ焼きをしなくても調理できますが、庫内が高温になると排気口から煙やにおいが出ます。
そのため、調理前にカラ焼きをして煙やにおいを出しておきます。何度か調理をおこなった後
でも煙やにおいが気になるときは、[41 **お手入れ (庫内クリーン)**]の操作をしてください。48 ページ

換気

まず、換気を良くしましょう



必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回す 大切

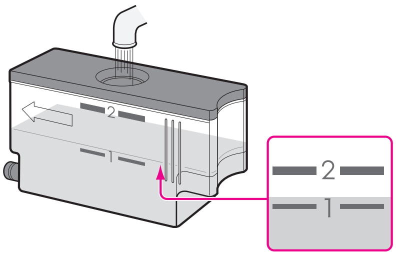
煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。

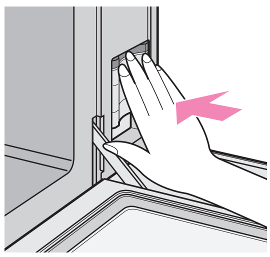
つゆ受けをセットする 10 ページ

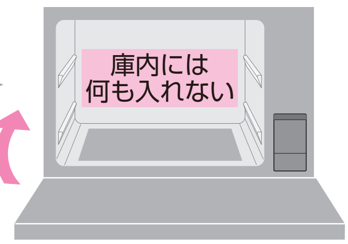
準備

水位1以上の水を入れて本体にセットし、ドアを閉める

水位2を超えて入れるとこぼれやすくなります。

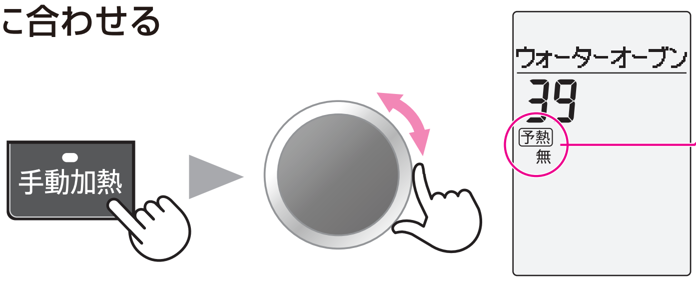






1

[39 ウォーターオーブン 予熱無] に合わせる



予熱
無

必ず、表示を確認する。
[有]が出ているとカラ焼きはできません。
(右に少し回すと変更できます)



2

[200℃]に合わせる



- 初め[170℃]を表示

[20分00秒]に合わせる



- 初め[15分00秒]を表示

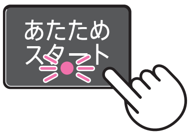
⚠注 意

加熱中や加熱後しばらくは、庫内・ドアに触らない
接触禁止

【やけどの原因】

手動

3



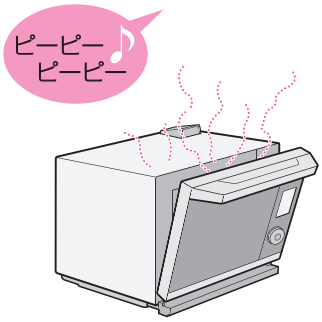
- **加熱中・加熱後は**
  高温のため庫内壁が膨張するときに「ポン」と鳴ることがあります。冷めるときも鳴ることがあります。

本体がかなり熱くなっています。ご注意ください。

加熱

カラ焼きが終わったら

20分後



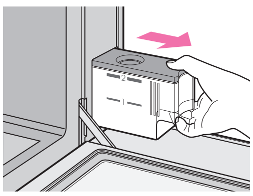
- ドアを少し開けて蒸気を外に逃がします。

顔を近付けてドアを開けないでください。
蒸気が出てきます。

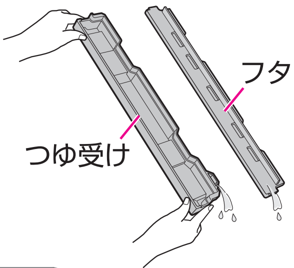
- 製品内部を冷やすために、ファンが5分程度回転します。



- フラットテーブルが熱くなっています。
  熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあります。
- 庫内に水滴などが残っているときは、**庫内が冷めてから**乾いたふきんなどで拭き取ってください。
  (蒸気吹き出し口付近に、白い物が付着することがありますが水に含まれるミネラル分の作用で、衛生上問題ありません。)



10秒後 ▶



- 水タンクの水を捨て、10秒程度してからつゆ受けの水を捨てます。すぐにつゆ受けをセットしておきます。

本体水抜きの操作をします。 (47 ページ)

おこなわなかった場合は、加熱中や加熱後に庫内右側面の蒸気吹き出し口から水が出てくることがあります。

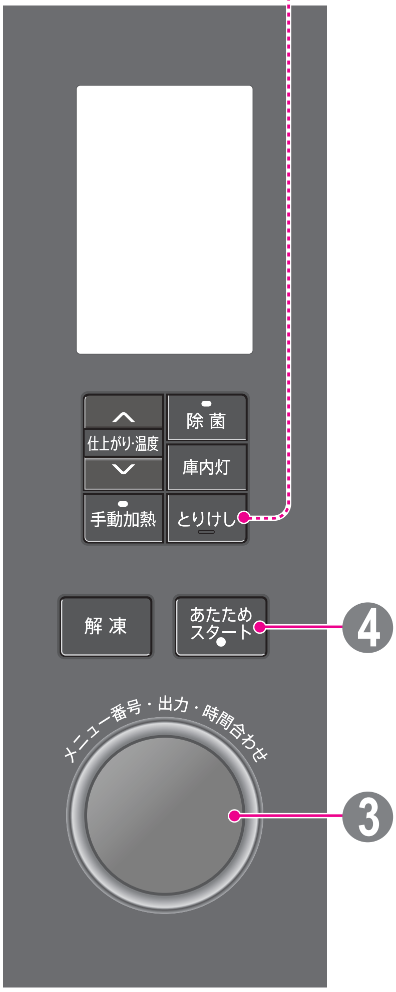
ご注意

- **庫内が冷めるまで、次の加熱は使えません。**
  [解凍]・[39 発酵]・[除菌]…表示部に[U 04]を表示し、お知らせ音が鳴ります。 (57 ページ)
- **つゆ受けに溜まった水が熱い場合があります。直接水に触らないでください。**

簡単レッスン

シュウマイ(常温・冷蔵もの12個)をあたためてみましょう

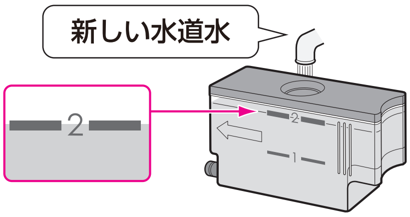
● 操作を途中で間違えたときは、とりけし を押して、初期画面から操作をやり直してください。

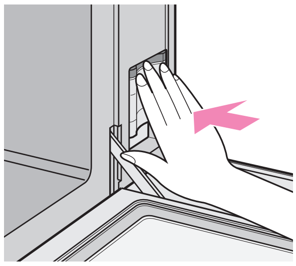


加熱中の庫内灯を点灯させるときは、庫内灯 を押してください。

準備

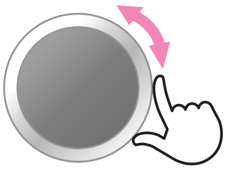
1 水位2まで水を入れ、本体にセットする



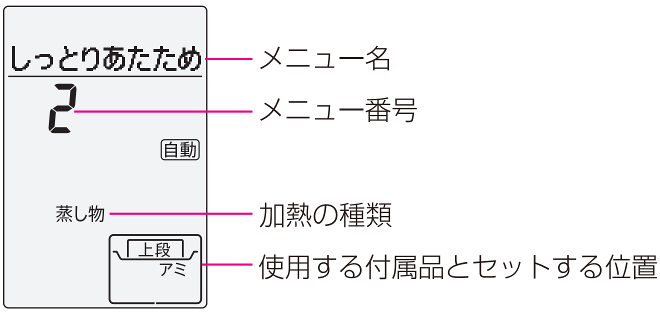


メニューを合わせ加熱

3 [2 しっとりあたため]に合わせる



●冷凍ものをあたためる場合は、右に少し回して、[冷凍]に合わせます。34 ページ



後片付け

6 庫内が冷めてから、乾いたふきんなどで水分を拭き取る

庫内温度が高いときは、加熱終了から最大10分程度ファンが回転します。



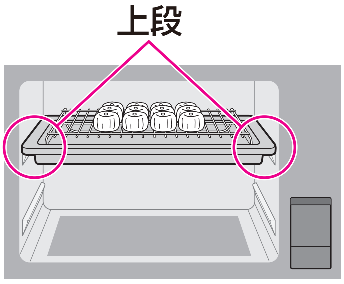
ポイント

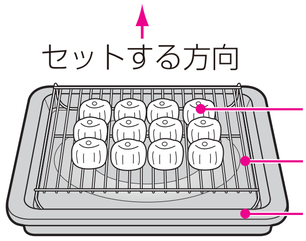
どの加熱で調理すればいいのか、わからないときは、**加熱早見表**をご覧ください。

料理編 102～109 ページ

[2 しっとりあたため]で加熱をします　自動

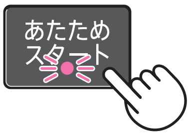
2 **角皿**に**調理網**をのせ、シュウマイを並べて、**上段**にセットし、ドアを閉める

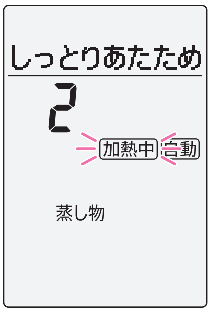




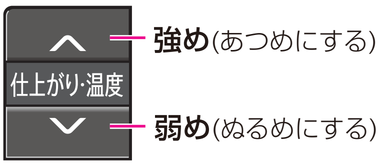
4 **加熱スタート**

加熱（約11分）　ピーピー♪ ピーピー



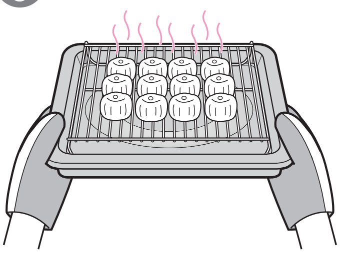


- スタート後、30秒以内に**仕上がりキー**を押すと、仕上がりの調節ができます。



- 加熱途中で残り時間を表示します。

5 **食品を取り出す**





角皿・調理網は、高温になるので、直接手で触れないでください。
角皿に溜まった水がこぼれないように、水平にお持ちください。

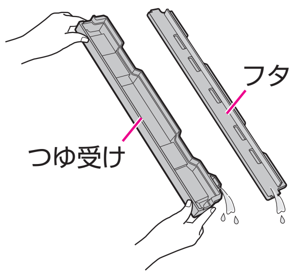
7 **水タンクの水を捨てる**

清潔にお使いいただくために、使用時以外は乾かせておきます。

水タンクを取り出した後10秒程度は、つゆ受けをはずさないでください。
約30mLの水が、つゆ受けに流れます。
つゆ受けについて 10 ページ

8 **つゆ受けの水を捨てる**

こまめに水洗いをおこなうなど、清潔にしておきましょう。
お手入れ後は、必ず本体にセットしておきます。



あたため

レンジ加熱

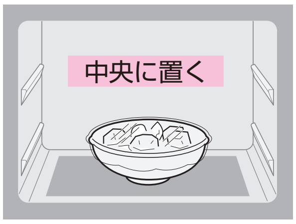
⚠ 注意

🚫 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵など)を加熱しない

【爆発し、大変危険】

例 おかずをあたためる

準備



食品を入れて、ドアを閉める

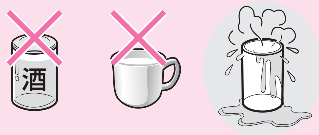
● 極端に端へ置くと上手に仕上がりません。

● 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってください。
水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くかかることがあります。
(庫内が熱いときは、やけどに注意)

● 使える容器 レンジ 20 ページ
● 角皿・調理網は使いません。



飲み物の加熱には、使わないでください

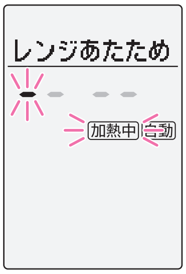


突然沸騰したり、フタをしたままのカップ酒は爆発します。

自動メニュー[4 牛乳・酒]で加熱しましょう。 36 ページ

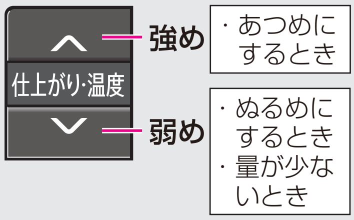
1





● 加熱途中で混ぜるときは、ドアを開けると一時停止します。
再スタートは、**スタート** を押す。

● 点滅表示は進行状態を示します。
(4つ点灯すると終了間近)
● 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。

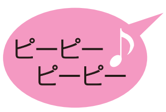


大切 **食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。** 29 ページ

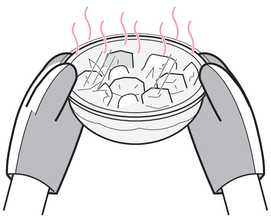
● [強]の場合は、加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す



● 加熱時間を延長するとき 23 ページ

⚠警告

🚫 あんまん・パン・焼きいも、水分の少ないもの、少量のものには使わない

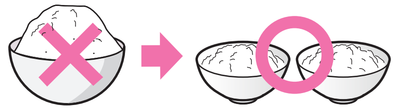
【発煙・発火の原因】

あたためのしくみ

食品があたたまって、蒸気(湯気)がたくさん出てくると、
加熱が終了します。
ラップをする食品は、ゆとりをもたせて、軽くかぶせます。
しっかりかぶせると蒸気が出にくくなり、加熱のしすぎになります。

密閉容器は使えません。
センサーで蒸気を検知できずに、加熱のしすぎで発煙・発火の原因となります。

- 量が多いときは、2つに分けると、より上手に仕上がります。



- **ラップの有無については、加熱早見表をご覧ください。** 料理編 102～107 ページ

手動で加熱するときは、**加熱早見表** あたためる をご覧ください。料理編 102～107 ページ
（ピンク色の欄）はラップ(フタ)をします。

食品 (状態)		目安分量	仕上がりの調節	コツ
煮物	常温・冷蔵	100～400g	∨(弱)	―
カレー・シチュー	常温・冷蔵	200～400g	∨(弱)	●加熱後、かき混ぜる。
	冷凍		∧(強)	●底の平らな浅い容器に入れる。残り時間が出ると取り出してかき混ぜ、スタート を押して加熱する。加熱後、かき混ぜる。
ごはん	常温・冷蔵	1～4杯(1杯150g)	4杯のときは ∧(強)	●固めのときは、水を振りかける。
	冷凍	100～300g	―	●皿にのせるか容器に入れる。
焼き物(ハンバーグ)	常温・冷蔵	1～4個(1個90g)	∧(強)	―
	冷凍		―	●加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
炒め物(焼きそば)	常温・冷蔵	100～200g	―	●パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後、かき混ぜる。
揚げ物(天ぷら)	常温・冷蔵	100～400g	―	●皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。 ※いかは、はじけるので、手動加熱[35 レンジ]→[200W]でひかえめに加熱します。
焼きとり	常温・冷蔵	2～6本(150g)	―	―
ピラフ	常温・冷蔵	100～400g	―	●加熱後、かき混ぜる。
	冷凍	250～400g	―	●あらかじめ、よくほぐしておく。
汁物(みそ汁)	常温・冷蔵	1～2杯(1杯150mL)	∧(強)	●加熱後、かき混ぜる。
里いも・かぼちゃ	冷凍	250～500g	―	―
蒸し物(シュウマイ)	冷凍	5～12個(160g)	―	●両面に水を振りかける。
ミックスベジタブル	冷凍	100～300g	―	●少量加熱は、火花が出ることがあるのでご注意ください。

ご注意

- **ごはん・おかず以外で あたため を使わないでください。**
  加熱のしすぎで、発煙・発火する食品があります。
  - **飲み物・中華まん・茶わん蒸し・パン類などは、加熱早見表をご覧ください。** 料理編 102～107 ページ
  - **水分の少ないもの**(干もの・落花生など)**・乾燥したもの・パセリ・はじけやすい食材の入ったもの**(いかなど)**・青じそなどの乾燥は、**手動加熱[35 レンジ]→[200W]で、様子を見ながら加熱します。
- **高温で使用した後のフラットテーブルに、プラスチックなど熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。**
- **加熱後のラップは、やけどに気を付けて、すぐにはずします。**(食品・容器の変形の原因)

解凍

レンジ加熱

例 冷凍した生肉(200g)を解凍する

準備



食品を入れて、
ドアを閉める

ラップを敷く

ラップは食品より少し大きい程度に敷く。**包んだり、かぶさった状態では、上手に解凍できません。**

- 使える容器 解凍 20 ページ
- 角皿・調理網は使いません。



1

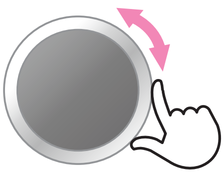




- 初め、100ｇを表示

2

[食品重量]を合わせる





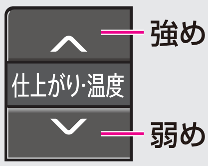
- 設定範囲
  100～500ｇまで
  (100ｇ単位)

3





- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。

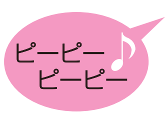


大切 **素材に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。** 31 ページ

- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す



- 加熱時間を延長するとき 23 ページ

● 解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。
溶けかけているときは様子を見ながら、 手動加熱[35 レンジ]→[200W]で解凍します。
加熱早見表 生ものを解凍する をご覧ください。料理編 108 ～ 109 ページ

素材に合わせて仕上がりキーを使います。

素 材		仕上がりの調節	コ ツ
肉類	かたまり肉	∧(強)	—
	薄切り肉	—	※骨付き鶏肉の足の細い部分に アルミホイルを巻く。
	鶏肉		
	ひき肉		
魚類	まぐろ(赤身)	∨(弱)	※一尾魚の尾の細い部分に、 アルミホイルを巻く。
	いか・えび		
	魚		

■上手に解凍するための冷凍方法

- バランなどの飾りや敷物・調味料入りの小袋は取り除く。
- 新鮮なものを薄く、平たく整え、必ず空気を抜き、ラップなどで密封します。
- 1回分(200～300g)ずつに分けます。(かたまり肉以外は、厚みを3cm以内にする)
  厚みのあるものは、解凍されにくくなります。

※野菜は、固めにゆでて水分をよく切ります。解凍は あたため で加熱します。

ご注意

- グリルやオーブン加熱の後は、フラットテーブルが熱くなっていますので、十分に冷ましてから使用してください。ラップが溶けるおそれがあります。
  (庫内が高温のときは、スタートしません)
- アルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにする。
  火花が出たり、ドアガラスが割れることがあります。

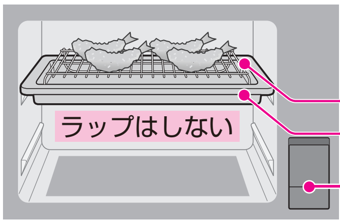
1 サックリあたため 水

ウォーターオーブン加熱

例 天ぷら(常温・冷蔵もの)をあたためる

天ぷらやフライのあたため直しに適しています。余分な油を落として、サクッと仕上がります。
揚げる前のとんかつやコロッケなど、パン粉が白い状態のものは、調理することはできません。

準備



食品を入れて、ドアを閉める

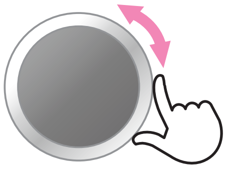
上段にセット
- 調理網
- 角皿

水 水位1以上

- 使える容器 ウォーターオーブン 20 ページ
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

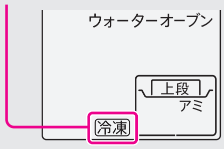
1

[1 サックリあたため]
に合わせる

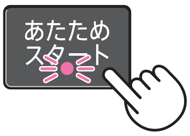


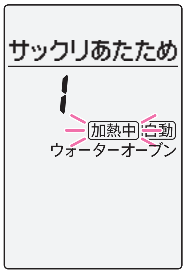


- 冷凍食品をあたためる場合は、回転つまみを右に少し回して、[冷凍]を表示させる。

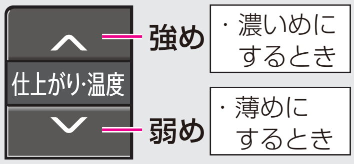


2





- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。



大切 食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。 33 ページ

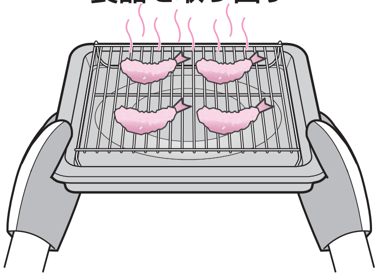
- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了

ピーピー
ピーピー♪

食品を取り出す



高温になるため、直接手で触れない。
角皿に水や油などが溜まることがあります。
やけどにご注意ください。

- 加熱時間を延長するとき 23 ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 10 ページ

手動で加熱するときは、**加熱早見表** あたためる をご覧ください。料理編 104 〜 107 ページ
ラップは使いません。

食品 (状態)		目安分量	仕上がりの調節
天ぷら	常温・冷蔵	100〜400g	400gのときは ∧(強)
●かき揚げは、焦げやすいため、手動加熱[39 ウォーターオーブン]で加熱します。料理編 104 〜 105 ページ			
骨付きフライドチキン (すでに油で揚げたもの)	常温・冷蔵	100〜200g	—
とんかつ・コロッケ (すでに油で揚げたもの)	常温・冷蔵	100〜200g	∨(弱)
焼き魚・焼きとり (すでに焼いてあるもの)	常温・冷蔵	100〜200g	∨(弱)
ハンバーグ (すでに焼いてあるもの)	常温・冷蔵	1〜2個(1個90g)	∨(弱)
	冷凍※		—
たこ焼き たい焼き・今川焼き	常温・冷蔵	80〜160g	∨(弱)
	冷凍※		—
お好み焼き	常温・冷蔵	1枚(200g)	∧(強)
	冷凍※		
調理済お弁当用フライ (すでに油で揚げたもの)	冷凍※	80〜150g (1個20〜35g)	—

※回転つまみを右に少し回して[冷凍]を表示させます。

ご注意

- 電子レンジ加熱に比べて時間がかかります。
- 食品の種類や形状によって、仕上がりが変わります。
  仕上がりの調節や、加熱の延長を利用してください。
  とくに市販品は、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の種類や状態によって、全く油の落ちないものもあります。

サックリあたため

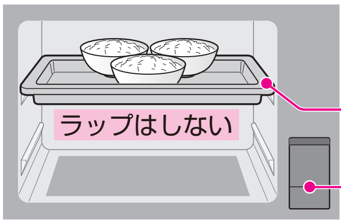
2 しっとりあたため 水

蒸し物加熱

例 ごはん(茶わん3杯)をあたためる　自動

分量が少ないときは、[3 スポットスチーム]で加熱するとスピーディにあたためられます。

準備



食品を入れて、ドアを閉める

上段にセット
角皿

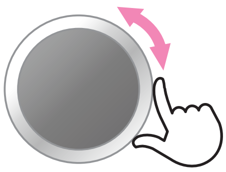
水 水位2まで

※食品によっては、調理網を使う場合があります。

- 使える容器 蒸し物 (20 ページ)
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

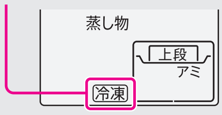
1

[2 しっとりあたため]に合わせる



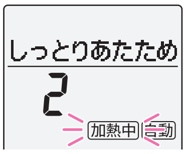


- 冷凍食品をあたためる場合は、回転つまみを右に少し回して、[冷凍]を表示させる。



2





- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。

大切 食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。 (下表参照)

- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了

ピーピー ピーピー

食品を取り出す

高温になるため、直接手で触れない。

- 加熱時間を延長するとき (23 ページ)
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 (10 ページ)

手動で加熱するときは、**加熱早見表** あたためる をご覧ください。料理編 102～105 ページ

食品 (状態)		目安分量	仕上がりの調節	コツ
ごはん おこわ	常温	1～4杯 (1杯150g)	1～2杯のときは ∨(弱)	● 1人分ずつ茶わんに入れ、角皿に置く。 ● 冷凍ごはんは、あたため を使う。(29 ページ)
中華まん	常温・冷蔵	1～4個 (1個70～110g)	∧(強)	● 直接、調理網にのせて、角皿に置く。
	冷凍※		1個が110gのときは ∧(強)	
シュウマイ	常温・冷蔵	5～12個 (160gまで)	――	● 直接、調理網にのせて、角皿に置く。
	冷凍※		∨(弱)	
茶わん蒸し	常温・冷蔵	1～4個 (1個150g)	∧(強)	● 角皿に置く。 ● 手作りの茶わん蒸しは、共ブタまたは、ラップをします。 ● 市販の冷蔵茶わん蒸しは、フィルム製のフタのまま加熱します。

※回転つまみを右に少し回して[冷凍]を表示させます。

ご注意
- 電子レンジ加熱に比べて時間がかかります。
- 容器の形状・材質や盛りつけかたなどによって、仕上がりの温度が変わります。仕上がりの調節や、加熱の延長を利用してください。とくに市販品は、様子を見ながら加熱してください。

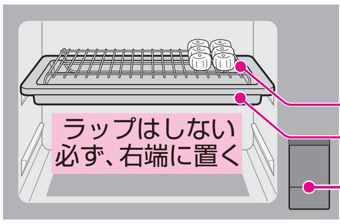
3 スポットスチーム 水

蒸し物加熱

例 冷蔵シュウマイ(6個)をあたためる 目安時間：9分 自動

1人分のおかずなど、少ない分量を[2 しっとりあたため]よりもスピーディにあたためます。

準備



食品を入れて、ドアを閉める

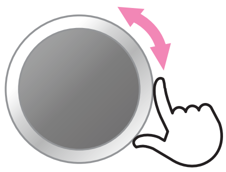
上段にセット
調理網
角皿
水 水位2まで

※食品によっては、直接角皿に置く場合があります。

- 使える容器 蒸し物 20ページ
- **つゆ受けが、カラであることを確認する。**

1

[3 スポットスチーム]に合わせる





- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。

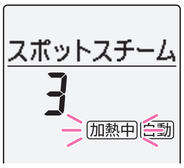


強め ・あつめにするとき
弱め ・ぬるめにするとき

大切 食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。 下表参照

2

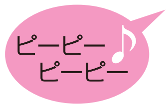




- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す

高温になるため、直接手で触れない。

- 加熱時間を延長するとき 23ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。 10ページ

- 総菜の缶詰、まんじゅうは、人肌程度の食べ頃温度に仕上がります。
- いなりずし、巻きずしは、冷蔵室に保存して少し固くなったすしめしが、ふっくら仕上がります。
- 中華まん、シュウマイの冷凍ものをあたためる場合は、**[2 しっとりあたため]**をお使いください。

食品(状態)		目安分量	仕上がりの調節	コツ
ごはん おこわ	常温	1杯(150g)	—	●茶わんに入れ、角皿の右端に置く。
中華まん	常温・冷蔵	1個(70～110g)	110gのときは ∧(強)	●直接、調理網の右端にのせて、角皿に置く。
シュウマイ	常温・冷蔵	6個(80g)	—	●直接、調理網の右端にのせて、角皿に置く。
総菜の缶詰 (さんま蒲焼き、焼きとりなど)	常温	1缶 (80～100g)	100g未満のときは ∨(弱)	●缶のフタをあけ、調理網の右端にのせて、角皿に置く。
いなりずし 巻きずし	冷蔵	3個(150g) 4切れ(160g)	∨(弱)	●皿にのせ、角皿の右端に置く。
まんじゅう	常温・冷蔵	1個 (50～100g)	∨(弱)	●直接、調理網の右端にのせて、角皿に置く。 ※もちを使った和菓子(例：大福など)は、加熱できません。

4 牛乳・酒

レンジ加熱

例 牛乳(1杯)をあたためる

準備



食品を入れて、ドアを閉める

低めの広口容器が適しています。



- 使える容器 レンジ 20 ページ
- 角皿・調理網は使いません。

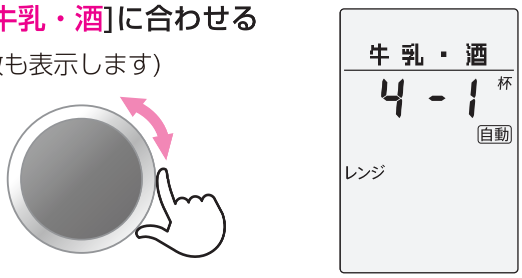


- 加熱前、加熱後も必ずかき混ぜます。

1

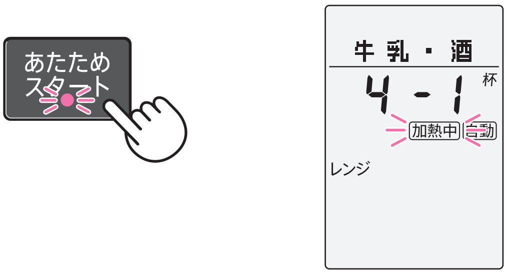
[4 牛乳・酒]に合わせる

(杯数も表示します)

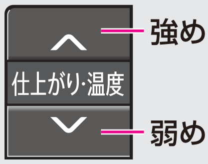


- 設定範囲
  1～4杯まで
  2杯以上は、さらに回転つまみを回して杯数を合わせます。

2



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に**仕上がりキー**を押す。

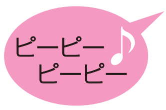


大切 **酒のかんをするときは、必ず ∨ (弱)を押す。**
(標準の仕上がりとなります) 37 ページ

- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す



- 加熱時間を延長するとき 23 ページ
- 加熱しすぎたときは、1～2分程度庫内で冷ましてから、取り出してください。

⚠警告

🚫 加熱しすぎない
突然の沸騰により飛び散ります

【やけどのおそれ】

- **容器は基準分量(下表参照)を入れて、8分目ぐらいになるものを使う。**
- **容器に入れる一杯あたりの分量を、お守りください。**
- **加熱前の温度によっては、仕上がりの調節をしてください。**(下表参照)

1mL=1cc

メニュー	基準分量 1杯あたり	加熱前の基準温度	仕上がりの調節
酒  お酒の量がくびれより上にくるときはアルミホイルを巻く。	180mL	常温保存…約20℃	●**必ず [弱](弱)を押す。(標準の仕上がり)** ●あつめやぬるめにするときは、手動加熱[35 レンジ]→[600W]で時間を合わせて、様子を見ながら、加熱してください。
牛乳 	200mL	冷蔵保存…約8℃	[強](強) ・あつめにするとき ・加熱前の基準温度より低いとき [弱](弱) ・ぬるめにするとき ・加熱前の基準温度より高いとき
コーヒー	150mL	常温保存…約20℃ ※牛乳より約10℃あつめになります。	

ご注意

- **酒のかんでアルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにする。**
  火花が出たり、ドアガラスが割れることがあります。
- **ビンに入っているものは、必ず容器に移し替えてください。**
  ふき出します。
- **基準分量より少ないときは、手動加熱[35 レンジ]→[600W]で、様子を見ながらあたためてください。**[あたため]で加熱すると沸騰することがあり危険です。
  ※手動で加熱するときは、**加熱早見表** あたためる 飲み物 料理編 102～103 ページ をご覧ください。

自動メニュー(水)・健康メニュー(水)
健康セットメニュー(水)・セットメニュー(水)

操作方法　メニュー番号[5]〜[34]　自動

メニューによっては水を使わないもの、予熱をするもの、付属品を入れて予熱をするものがあります。

準備

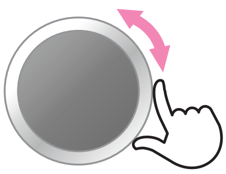
食品を入れて、ドアを閉める

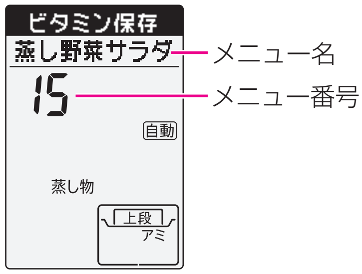
- 水タンクに入れる水の水位、使える容器、付属品、食品の置きかたなど、詳細は本書(料理編)をご覧ください。

- **つゆ受けが、カラであることを確認する。**

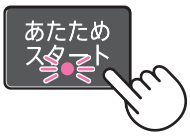
1

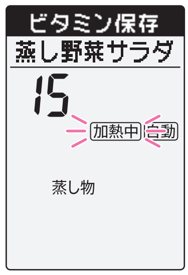
目的のメニューに合わせる





2





- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す。

強め
- 焼き色を濃いめにするとき
- 加熱をしっかりするとき



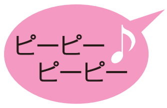
弱め
- 焼き色を薄めにするとき
- 加熱をひかえめにするとき

大切 **メニューに合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。**

- 加熱途中で残り時間を表示します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す

高温になるため、直接手で触れない。

- 加熱時間を延長するとき 23ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10ページ

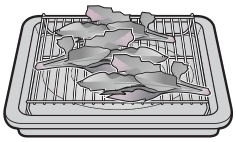
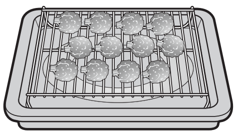
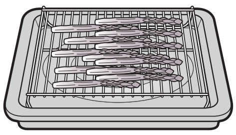
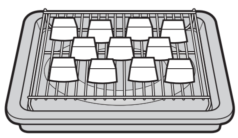
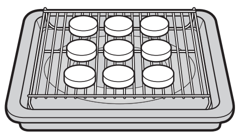
野菜の下ごしらえをするとき

[15 蒸し野菜サラダ]を使います

- 1度にできる分量は、100～400ｇまで。
- **角皿に調理網をのせ、材料を並べます。**
- **材料の大きさは、そろえます。**
  切りかたが下表と異なる場合は、手動加熱[**36 蒸し物 強**]で様子を見ながら加熱してください。
- **素材に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。**
  下表以外の野菜(じゃがいも、大根など)を蒸す場合は、**加熱早見表** 蒸す・ゆでる をご覧ください。料理編 108 ～ 109 ページ
- **少量のときや急ぐときは 、手動加熱**[35 レンジ]→[600W]**で加熱します。**

※**少量(100g以下)をレンジ加熱すると、火花が出たり、食品が焦げたりして、故障の原因になります。**大きめの容器に野菜が浸るぐらいの水を入れて、フタをして加熱してください。　　例：にんじん50g(水25mL)のとき、約2分10秒

素材に合わせて仕上がりキーを使います

素材とコツ	仕上がりの調節
ほうれん草・小松菜 ● 太い根には、十字の切り込みを入れる。 ※**調理網にのせにくい場合や食品が天面に当たる場合は角皿に直接のせます。** ● 加熱後、アク抜きと色止めのためにすぐ水に取る。 	∨(弱)
ブロッコリー 小房に分ける。 	—
アスパラガス ● 根元のかたい皮を取る。 ● 重ならないように並べる。 	∨(弱)
かぼちゃ ● 3～4cm角に切る。 ● 重ならないように並べる。 	∧(強)
にんじん ● 1cm厚さの輪切りにする。 ● 重ならないように並べる。 	∧(強)

35 レンジ

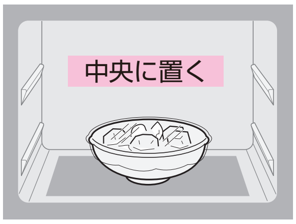
⚠注意

🚫 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵など)を加熱しない

【爆発し、大変危険】

例 おかずをあたためる 500Wで1分30秒 手動

準備



食品を入れて、ドアを閉める

- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりません。

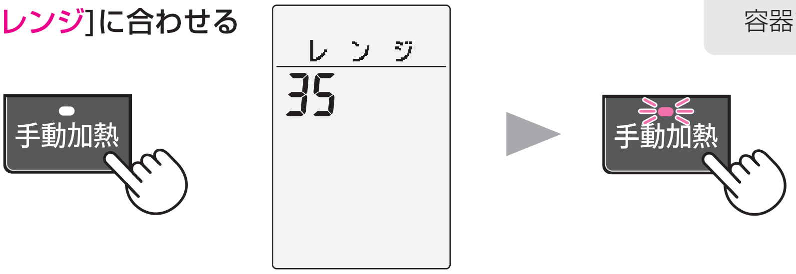
- 使える容器 レンジ 20 ページ
- 角皿・調理網は使いません。



- ラップの有無については、**加熱早見表**をご覧ください。 料理編 102～109 ページ
- 冷凍食品の場合は、必ず耐熱性の容器または、皿にのせます。

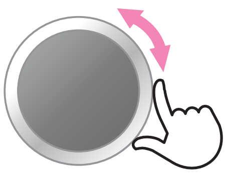
1

[35 レンジ]に合わせる



2

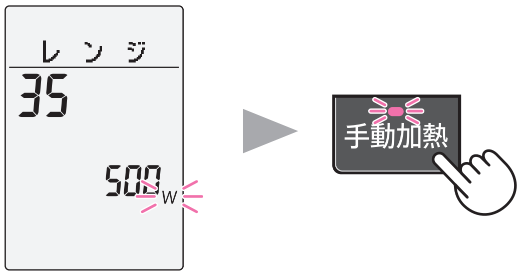
[出力(W)]を合わせる



- 右に回した場合

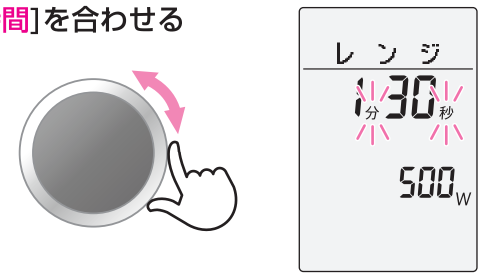
→ 600W → 500W → 200W → 1000W →

- 初め、[600W]を表示



3

[時間]を合わせる



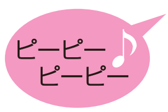
- 設定範囲
  1000W… 3分まで
  600W… 15分まで
  500W… 30分まで
  200W… 1時間35分まで
  - 10秒～5分まで10秒単位
  - 5分～10分まで30秒単位
  - 10分～30分まで1分単位
  - 30分以上5分単位
  (1000Wは1分まで5秒単位
  200Wは10分まで30秒単位)

加熱を続けておこなうと、1000W加熱のときに[弱]を表示することがあります。(製品を保護するために600W加熱となります)

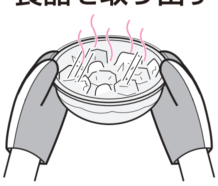
4



加熱終了



食品を取り出す



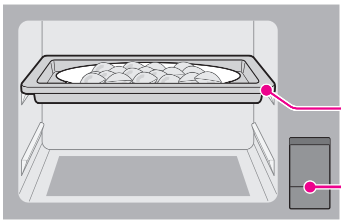
- 加熱時間を延長するとき 23 ページ

※1000Wで加熱した後、「延長」で加熱を追加すると、過加熱を防ぐため、出力を下げて加熱します。

36 蒸し物（強）（弱） 水

例 あさりの蒸し物をする 蒸し物 強で14分 手動

準備



食品を入れて、ドアを閉める

上段にセット
角皿

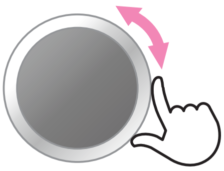
水 水位2まで

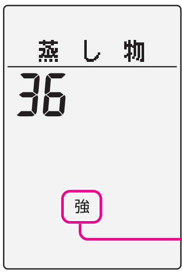
- 使える容器 蒸し物 20 ページ
- **つゆ受けが、カラであることを確認する。**
- メニューによっては、調理網を使います。下段で加熱したり、2段で加熱するとうまく仕上がりません。
  詳細は、本書(料理編)を参考にしてください。

1

[36 蒸し物 強]に合わせる





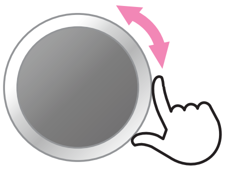




[弱]にするときは、右に少し回す。

2

[時間]を合わせる





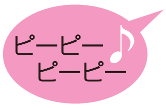
- 初め、[15分00秒]を表示
- 設定範囲
  蒸し物(強)…30分まで
  蒸し物(弱)…45分まで
  - 15分まで30秒単位
  - 15分以上1分単位

3

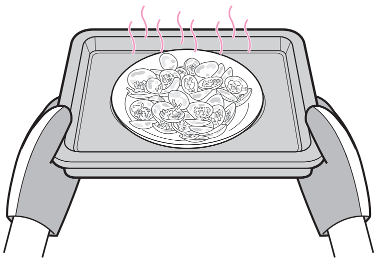


加熱

加熱終了



食品を取り出す



高温になるため、直接手で触れない。
角皿に水などが溜まることがあります。
やけどにご注意ください。

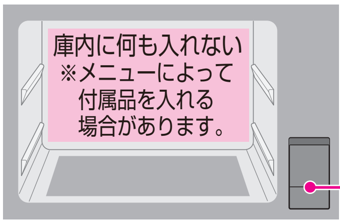
- 加熱時間を延長するとき 23 ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10 ページ

37 オーブン・39 ウォーターオーブン 水

例 山食パンを焼く　オーブン(予熱有)180℃ 30分

準備

予熱をして焼くとき（予熱有）



ドアを閉める

水を入れません

ウォーターオーブンで
加熱するときは、
水を入れます。
水 水位1以上

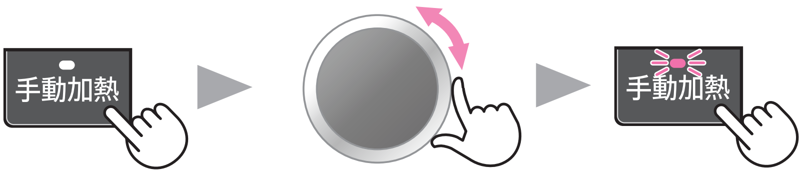
- 使える容器
  オーブン・ウォーターオーブン
  20 ページ
- **つゆ受けが、カラであること を確認する。**
- 「予熱について」よくあるご質問
  60 ページ

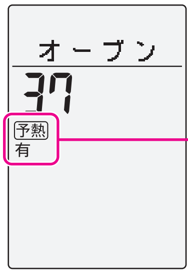
予熱をせずに焼くとき（予熱無）

メニューにあった付属品と
食品を入れます。
詳細は、本書(料理編)を参考
にしてください。

1

[37 オーブン 予熱有]に合わせる





ウォーターオーブンで加熱するときは、[39]に合わせる

右に少し回して、
予熱
無
にする。

2

[温度]を合わせる



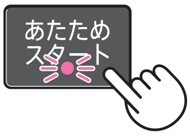
- 初め、[170℃]を表示
- 設定範囲
  100～250℃まで
  (10℃単位)





操作 5 へ進む

3





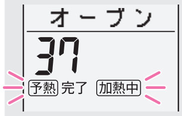
- 予熱中、点滅表示で進行状態を表示。(4つ点灯すると完了間近)
- 予熱中に温度を変更するときは、**温度キー** ∨ ∧ を押します。

予熱

4

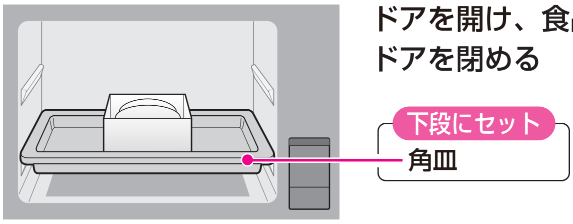
予熱が完了すると





- ドアを開けなければ、20分間、保温状態を保っています。

※20分を過ぎると初期画面になり、操作 1 からやり直す必要があります。

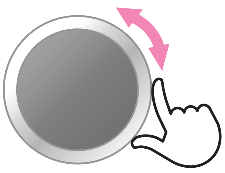


ドアを開け、食品を入れて、ドアを閉める

- ドアを開けると温度が下がります。すばやくドアの開閉をしてください。

5

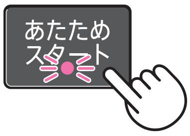
[時間]を合わせる





- 初め、[15分00秒]を表示
- 設定範囲
  1時間35分まで
  - 30分まで1分単位
  - 30分以上5分単位

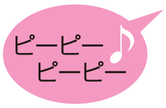
6



- 加熱中に温度を変更するときは、**温度キー** ∨ ∧ を押します。

加熱

加熱終了



食品を取り出す

高温になるため、直接手で触れない。
角皿に水や油などが溜まることがあります。やけどにご注意ください。

- 加熱時間を延長するとき 23ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10ページ

ご注意

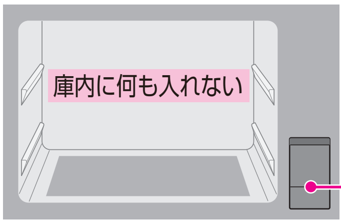
- **市販の本やガスオーブン、他の電気オーブンのレシピで作るときは、本書(料理編)の類似メニューの加熱時間・温度や付属品を参考に様子を見ながら加熱してください。**
  (続けて焼くときも加熱時間をひかえめにして、 予熱をして焼くとき の操作をおすすめします)
  市販の本などの温度や加熱時間では、うまく仕上がらないことがあります。
- **予熱にかかる時間は、室温や付属品の有無などにより異なります。**
  (最大20分程度。ウォーターオーブンの場合は、オーブンより若干長くなります)

38 グリル・40 ウォーターグリル 水

例 魚の切り身を焼く　ウォーターグリル(予熱有)で17分

準備

予熱をして焼くとき（予熱有）



ドアを閉める

水 水位1以上

グリルで加熱するときは、
水を使いません。

- 使える容器
  グリル・ウォーターグリル
  20 ページ
- **つゆ受けが、カラであること を確認する。**
- 「予熱について」よくあるご質問 60 ページ

予熱をせずに焼くとき（予熱無）

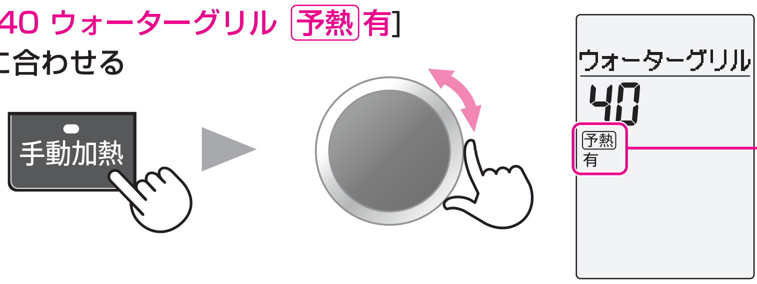
メニューにあった付属品と
食品を入れます。

- **角皿は1枚で上段にセット するのが基本です。**

詳細は、本書(料理編)を参考
にしてください。

1

[40 ウォーターグリル 予熱有]
に合わせる



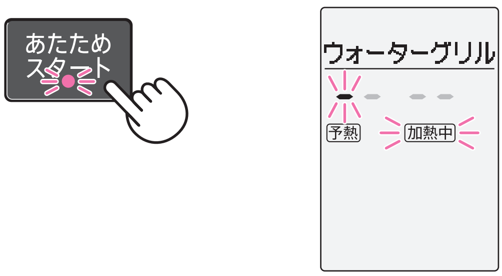
グリルで加熱するときは、[38]に合わせる

右に少し回して、



にする。

2



- 予熱中、点滅表示で進行状態を表示
（4つ点灯すると完了間近）



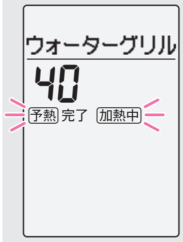
操作 4 へ進む

3

予熱

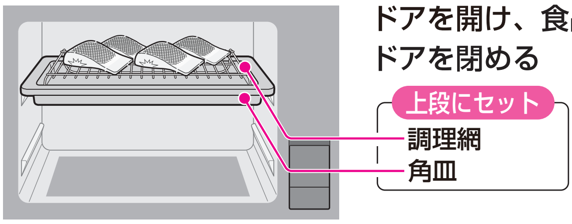
予熱が完了すると





- ドアを開けなければ、20分間、保温状態を保っています。

※20分を過ぎると初期画面になり、操作 1 からやり直す必要があります。

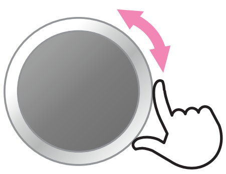


ドアを開け、食品を入れて、ドアを閉める

- ドアを開けると温度が下がります。すばやくドアの開閉をしてください。

4

[時間]を合わせる





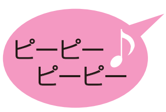
- 初め、[15分00秒]を表示
- 設定範囲
  35分まで
  - 15分まで30秒単位
  - 15分以上1分単位

5

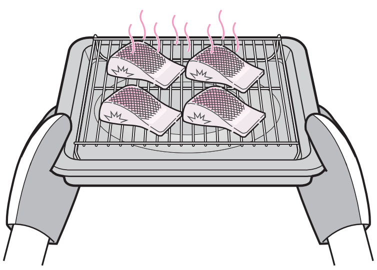


加熱

加熱終了



食品を取り出す



高温になるため、直接手で触れない。
角皿に水や油などが溜まることがあります。やけどにご注意ください。

- 加熱時間を延長するとき 23 ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10 ページ

ご注意

- **予熱にかかる時間は、室温や付属品の有無などにより異なります。**
  (最大20分程度。ウォーターグリルの場合は、グリルより若干長くなります)

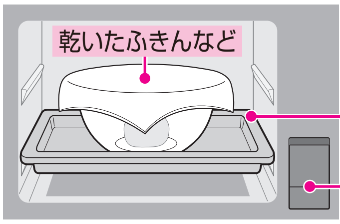
発酵 水

[39 ウォーターオーブン 予熱 無]に合わせ、発酵温度に合わせると[発酵]が表示

例 パン生地を発酵する 40℃で40分 手動

30℃で発酵するときは、水を使いません。

準備



食品を入れて、ドアを閉める

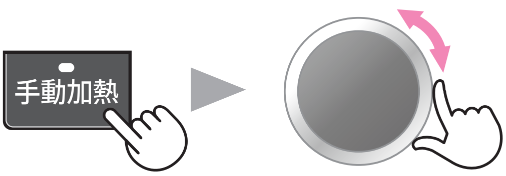
下段にセット
角皿

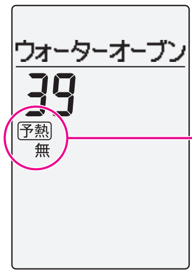
水 水位1以上

- 使える容器 発酵 20 ページ
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

1

[39 ウォーターオーブン 予熱 無]に合わせる





予熱 無 必ず、表示を確認する。[有]が出ていると発酵はできません。(右に少し回すと変更できます)



2

[発酵温度]を合わせる

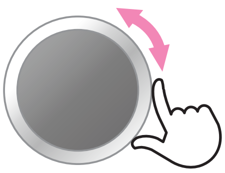




- 初め、[170℃]を表示
- 設定範囲
  30～45℃まで
  (5℃単位)

3

[時間]を合わせる





- 初め、[15分00秒]を表示
- 設定範囲
  30℃…8時間まで
  35～45℃…2時間まで
  - 1時間まで5分単位
  - 1時間以上30分単位

4



- 発酵中は、庫内灯 を押しても、庫内灯は点灯しません。(発酵温度保持のため)

加熱終了



食品を取り出す

- 加熱時間を延長するとき 23 ページ
- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10 ページ

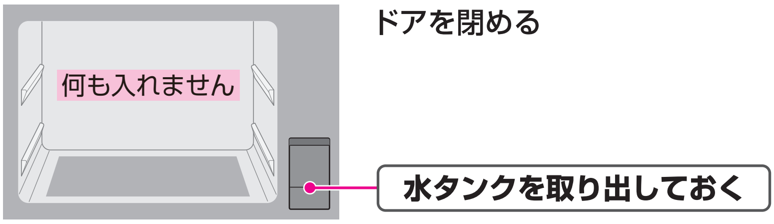
41 お手入れ（本体水抜き）

（所要時間：1～8分程度）

製品内部の給水パイプをお手入れするときに　手動

給水パイプに残っている水を高温で加熱し、蒸発させます。

準備

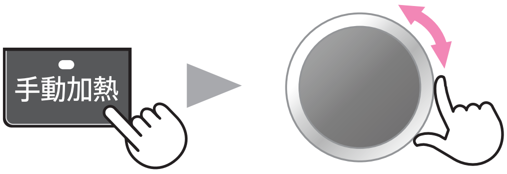


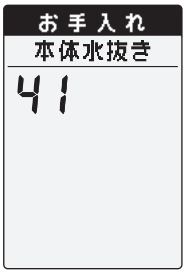
ドアを閉める

※水タンクに水が入っているときは、表示部に[U 11]を表示し、スタートしません。

1

[41 お手入れ（本体水抜き）]
に合わせる





2





加熱終了



ドアを開けて、庫内に水滴が
付いている場合は、やけどに注意し、
乾いたふきんで拭きます

- 顔を近付けてドアを開けないでください。
  蒸気が出てきます。

発酵／お手入れ（本体水抜き）

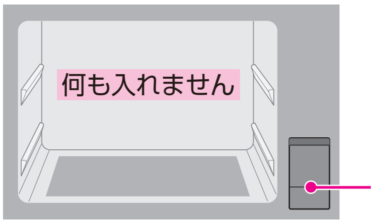
41 お手入れ（庫内クリーン）水

（所要時間：20分程度）

庫内のにおいや汚れが気になるときに　手動

高温で庫内の油などを焼き切り、その後蒸気で蒸らして、においや汚れを落としやすくします。

準備



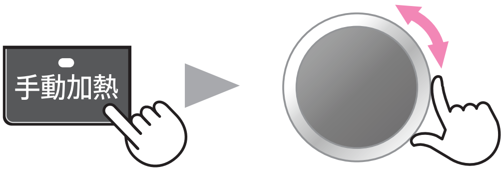
必ず部屋の窓を全開するか、換気扇を回して、ドアを閉める　大切

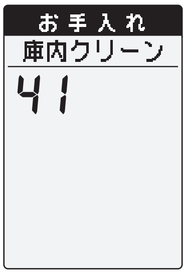
水 水位1以上

- つゆ受けが、カラであることを確認する。

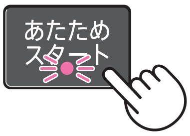
1

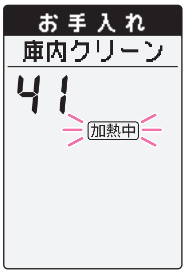
[41 お手入れ（庫内クリーン）]に合わせる





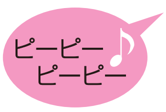
2





加熱

加熱終了



ドアを開けて、やけどに注意し、固く絞った濡れふきんで庫内の汚れを拭きます

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10ページ

- 本体がかなり熱くなっています。ご注意ください。
- 顔を近付けてドアを開けないでください。
  蒸気が出てきます。

ご注意

- 水タンクに、クエン酸を入れないでください。
- フラットテーブルが熱くなっています。
  熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあります。

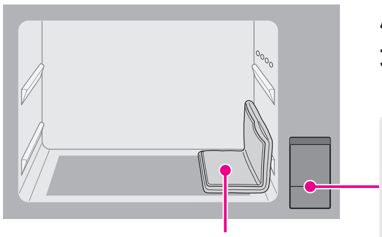
41 お手入れ (クエン酸洗浄) 水

(所要時間：60分程度)

[お願い クエン酸洗浄]の表示が出たときに　手動

水を使った調理を上手に仕上げるために、クエン酸を使って給水経路の洗浄をおこなってください。

準備

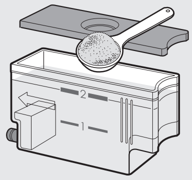


蒸気吹き出し口の真下に、
右側面に付けてタオルを置く。

庫内にタオルを置き、
水タンクに水とクエン酸を入れ、
ドアを閉める

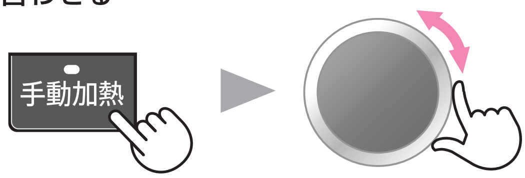
- つゆ受けが、カラであることを確認する。

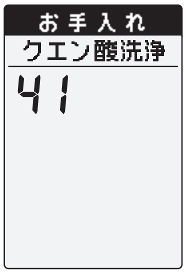
1. **水位2まで**、水を入れる。
2. **クエン酸**(無添加、または99.5%以上のもの)
大さじ山盛り1杯分(10～15g)を溶かす。
3. **フタをして、本体にセットする。**

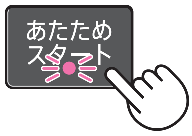


1

[41 お手入れ (クエン酸洗浄)]
に合わせる



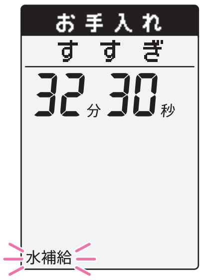




2



ドアを開けて、タオルで
庫内の水(無色または、
白色)を拭き取り、
タオルを絞り、
準備 と同じようにして
庫内にタオルを置く



水タンクの水を捨て、
新しい水道水を
水タンクの**水位2まで**
入れ、ドアをしめる
つゆ受けの水を捨て、
セットする

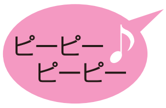
3





新しい水の給水を始め
すすぎをおこないます。

洗浄終了



タオルで庫内の水(無色または、
白色)を拭き取る

- ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10ページ

ご注意

- **洗浄終了後は、必ず、庫内の水を拭き取ってください。**
拭き取らずに放置しておくと、白い物が付着することがあります。
- 蒸気吹き出し口付近に、白い物が付着することがありますが、水に含まれるミネラル分の作用で、衛生上問題ありません。

お手入れ

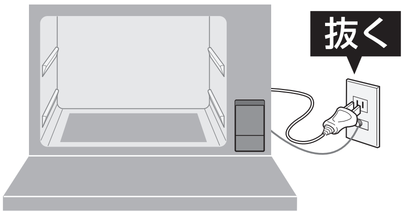
⚠警告

必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

プラグを抜く

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです



次のものは使わないでください

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)

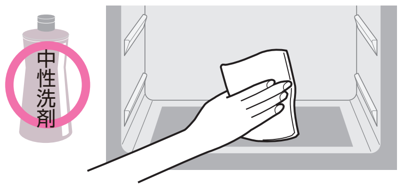


シンナー ベンジン アルコール	オーブンクリーナー 粉末クレンザー 漂白剤	住宅・家具・ 換気扇用合成洗剤 酸性・アルカリ性洗剤	スプレー式洗剤 金属タワシ 硬めのスポンジ

使うたびに

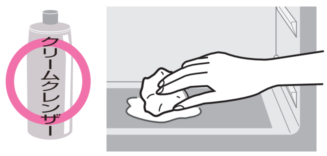
本体(内側・外側)、ドアガラス

- 固く絞ったふきんですぐに水拭きします。
- ぬるま湯で濡らしたふきんをのせ、しばらくおいてから拭くと、汚れが落ちやすくなります。
- 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後は水拭きをします。
- 調理によっては、食品から出た油や水分、結露した水などが右側面の穴より出てきます。



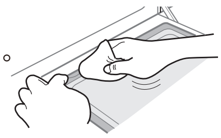
フラットテーブル

- 汚れが落ちにくい場合は、汚れた部分にクリームクレンザーを付け、丸めたラップでこすり落とします。最後は水拭きします。
  ※クリームクレンザーが使えるのは、フラットテーブルのみです。



ドアガラスパッキン

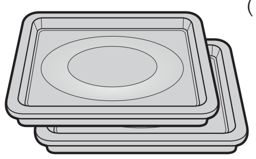
- 蒸気が水滴となって隙間に溜まるので、柔らかい布などで拭き取ります。
  ※蒸気漏れが起こりやすくなるので、絶対に引っ張らないでください。



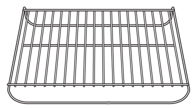
角皿・調理網

- 傷が付かないようにやわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させます。汚れが取れにくいときは浸け置き後、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。
- **クリームクレンザー・硬めのスポンジは、絶対に使用しない。**

角皿



調理網
(フッ素コーティング加工)



ご注意

調理網のフッ素コーティング加工について（ご使用に伴い消耗します）

長くお使いいただくために

- お手入れ時は、台所用合成洗剤(中性のもの・研磨剤を含まないもの)でやわらかいスポンジを使う。
- 表面を硬い金属などのヘラ等で傷付けない。
- 調理後は、食品をのせたままにせず、できるだけすみやかに洗う。
  (フッ素樹脂塗膜にふくれや、はがれが生じる原因になります)

※部品購入の際は、お買いあげの販売店へお申し付けください。

⚠注意

🚫 庫内やドアに油・食品カス・煮汁をつけたままで放置したり加熱しない

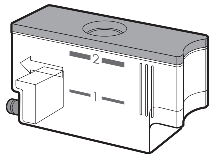
【発煙・発火の原因】

(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

こまめに

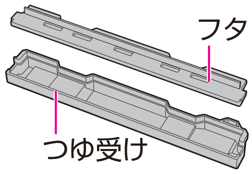
水タンク 食器洗い乾燥機では、洗わない

- 水あか、ぬめりが付着するのでやわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗います。
  一日1度は、水を捨て、衛生的にお使いください。



つゆ受け

- 水タンクの出し入れ時の水や、ドア内側に付着したつゆが溜まります。
  こまめに捨て、捨てた後は必ずセットしてください。



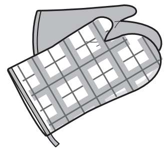
吸気口・排気口

- ほこりは、拭き取ります。(換気できずに、故障の原因)

汚れてきたら

ミトン

- 洗濯用洗剤で手洗いします。(洗濯機で洗うと、布が傷む原因)
- 濡れた状態での放置は、色落ちすることがあります。



におい・汚れが気になったら

- [41 お手入れ (庫内クリーン)] (48ページ) で、庫内を高温で焼き切ります。

<とくに魚のにおいが気になるときは>

用意するもの：湿り気のある緑茶の茶ガラ

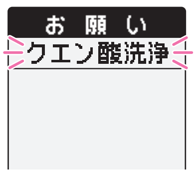
加熱方法： 1 角皿に茶ガラを広げ、上段にセットする。
2 [手動加熱]→[37 オーブン [予熱]無]→[200℃]→[20分]→[スタート]
3 加熱後、できれば一晩放置する。

※乾燥した茶ガラが角皿などにこびりついている場合は、水に浸し、柔らかくしてから取り除いてください。
(すべてのにおいが、軽減されるわけではありません)

<汚れを落としやすくするために>

水タンクに**水位2まで**水を入れ、[手動加熱]→[36 蒸し物 強]→[10分]→[スタート]
加熱が終われば、やけどに注意して乾いたふきんなどで拭き取る。

こんな表示が出たら



- クエン酸を使った、本体内部の洗浄が必要です。
  薬局などで市販されているクエン酸(無添加、または99.5%以上のもの)をお使いください。
  [41 お手入れ (クエン酸洗浄)] (49ページ)

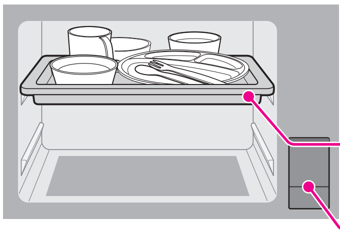
ご注意

- **塗装面に衝撃を与えたり、庫内側面の穴をふさがないでください。**
  (塗装のはがれ、傷によるサビや割れ、故障の原因)

除菌 水

例 プラスチック製の食器を除菌※する

準備



食器などを入れて、
ドアを閉める

上段にセット

角皿 ●キッチン用品コースは、調理網を角皿にのせる。

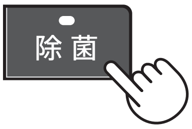
水 水位2まで

●つゆ受けが、カラであることを確認する。

●調理後のにおいが庫内に残っていると、食器などににおいが移ることがあります。庫内のにおいが気になるときは、除菌の前に[41 お手入れ (庫内クリーン)]をおこなってください。48 ページ

1

[樹脂食器コース]に合わせる





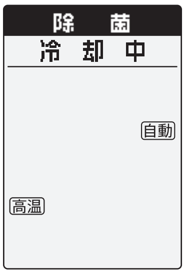
2





●除菌運転中にドアを開けたり、食器を追加しない。



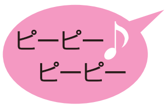


ご注意

[冷却中]の表示のときに、取り出さないでください。
やけどのおそれがあります。
必ず、終了音が鳴ってから、取り出してください。

運転

終了

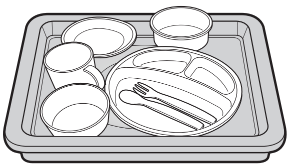
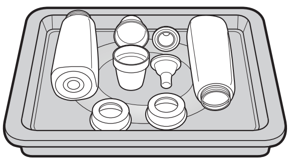
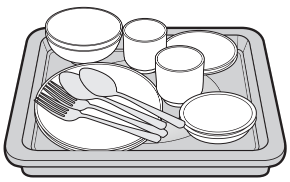
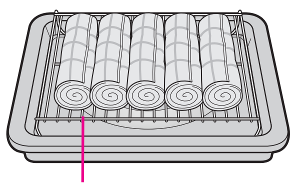


角皿ごと食器を取り出す

●ご使用後は、水タンクとつゆ受けの水を捨てる。10 ページ

ご注意

●食器の取り出しは、水平にゆっくり運んでください。金属製のものなどは、滑り落ちると危険です。

3つのコースがあります	樹脂食器コース 所要時間：最大43分 (除菌時間：約21分)	陶磁器コース 所要時間：最大60分 (除菌時間：約30分)	キッチン用品コース 所要時間：33分程度 (除菌時間：約30分)
除菌できるもの ○	耐熱120℃以上 ● **プラスチック製食器** お弁当箱・哺乳ビンなど、いずれもポリカーボネート製(PC)のものを除く。 ● **ガラス製哺乳ビン** ● **しゃもじ** ● **オールステンレスの包丁** ● **キッチンバサミなど** フタ類は、耐熱温度の低いものがあるので、ご注意ください。	耐熱160℃以上 ● **陶磁器** 茶わん、皿、小鉢 ● **ガラス製食器** 強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなどは割れることがあります。 ● **金属製のスプーンフォーク、ナイフ** 取っ手など一部に樹脂製のものがあると、溶けるのでできません。	耐熱 90℃以上 ● **樹脂製まな板** 33cmX35cm以下のもの1枚 ● **おしぼり、蒸しタオル** 40cmX40cm以下のおしぼりタオル：6枚まで 36cmX90cm以下のフェイスタオル：3枚まで
置きかた ●食器を重ねるときは2枚まで。 ●開口部を上向きにする。 ●角皿にオーブン用クッキングペーパーを敷いても、除菌できます。	  ● 哺乳ビンは、横に倒し、乳首やキャップも一緒に並べます。		 調理網を使います。 ● タオルは濡らして固く絞る。おしぼりタオルは広げて重ねるか、2つ折りにして丸め、1列に並べる。フェイスタオルは3つ折りにして重ねる。 (重ねる枚数は10枚以下で)
除菌できないもの ×	● **耐熱性のない製品** (シリコンゴム以外のゴム製品) ● **漆器・竹製品・木・紙** (変色したり、ひび割れの原因) ● **鉄製品** (結露によって錆びるおそれ) ● **汚れた食器** (汚れが取れにくくなる) ● **ポリカーボネート製品** (哺乳ビン・食器など) ● **食器やキッチン用品以外のもの**		

※ 試験機関名：(社)京都微生物研究所
試験方法：生菌数測定法
除菌の方法：水蒸気による加熱除去方式
試験結果：除菌率99.0%以上

試験対象：樹脂食器コース：プラスチック製容器
陶磁器コース：茶わん
キッチン用品コース：おしぼり
すべての菌が除菌できるわけではありません。

ご注意

必ず、容器などの耐熱温度を確認し、耐熱温度が不明な場合は、除菌運転をしないでください。
耐熱温度が十分であっても、厚みの薄い樹脂製品はまれに変形する場合があります。

故障かな？(1)

修理依頼やお問い合わせの前に、もう一度お調べください。



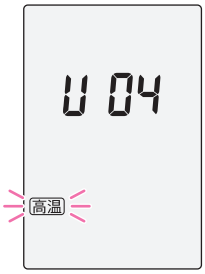
	こんな場合	故障ではありません	参照ページ
音	加熱中や加熱終了後のファンの音が大きい。	●蒸気を庫内に閉じ込めて調理するため、密閉性を高めた設計をしています。そのため、本体を冷却する際の運転は、やや強力に設定しています。	—
音	加熱中(カラ焼き時も含む)や終了後に「ブーン」、「キューン」と鳴ったり、止まったりする。	●加熱の種類や状態に応じて、ファンの回転をコントロールしているためです。 加熱終了後も最大10分程度回ります。 **また、加熱開始時に回転する場合、しない場合があります。**	—
音	レンジ加熱時にパチンと音がする。	●ドアと本体の接触面に付着していた水滴が、はじける音です。	—
音	オーブン・グリル加熱時に「ポン」や、きしみ音がする。	●高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。 また、冷めるときにも音がすることがあります。	—
音	キーの受け付け音、加熱終了音が鳴らない。	●お知らせ音を消す設定になっていませんか？ 手動加熱 を4秒間押し続けると、「ピッ」と鳴り、解除されます。	13
音	加熱中に庫内がときどき暗くなったりカチカチ音がする。	●加熱をコントロールしているためです。	—
電源	コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。	●ドアを開閉すると電源が入り、「 0 」を表示します。 ●ドアを閉めて1分間放置すると自動的に、電源が切れます。(電源オートオフ機能)	— 22
電源	加熱中に電源がすぐ切れる。(ブレーカーが切れる)	●電気の容量を超えていませんか？ お買いあげの販売店にご相談ください。	5
電源	電源が切れない。	●表示部に[**高温**]を表示していませんか？ 最大30分経過すると電源が切れます。 電源を切る 電源オートオフ機能	23
庫内	ドアから蒸気が漏れる。	●少量の蒸気が出ることがありますが、異常ではありません。	—
庫内	庫内灯が加熱中に点灯しない。	●省エネ設計のため、工場出荷時は運転中の庫内灯を「**消灯**」に設定しています。 庫内灯 を押すと点灯します。 手動加熱[**39 発酵**]を使うときは、点灯しません。	12

	こんな場合	故障ではありません	参照ページ
庫内	**加熱後、庫内やドア内側に水滴が付着する。ドアを開けると蒸気が出る。**	● 調理性能を向上させるために、庫内の密閉性を高めているためです。水を使わない加熱(レンジ・オーブン・グリルなど)のときも同様です。庫内に付着した水は、庫内が冷めてから、乾いたふきんなどで拭き取ってください。	—
	煙が出たり、いやなにおいがする。	● ご購入後にカラ焼きされましたか? ● 庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか? また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？	24 50
	火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	● 角皿、調理網、金串、アルミホイル、金・銀模様のある容器や、金属容器を使っていませんか? ● 食品カスなどが付着していませんか?	20 50
	製品の下から水が漏れてくる。	● つゆ受けをセットしていますか？水タンクを取り出すときに、少量の水がつゆ受けに流れます。使用していないときでも、製品内に付着しているつゆが落ちてくることがあるので、お手入れ時以外はセットしておいてください。 ● 本体が傾いていませんか？	10 —
	庫内(フラットテーブル上)に水が溜まっている。	● 水を使う加熱の場合、加熱時の蒸気が水滴となって、溜まったものです。やけどのおそれがあるので、必ず冷めてから乾いたふきんなどで拭き取ってください。	—
	ドアガラスの内側が白くくもる。	● 水蒸気が庫内に充満するためです。 拭き取ってください。	—
	右側面の蒸気吹き出し口から水(無色または、白色)が出てくる。	● 給水用パイプに水が残っていたものです。 [**41 お手入れ (本体水抜き)**]をすると、パイプ内に残っている水を高温で蒸発させて乾燥するので、庫内へ水が出てくることが少なくなり、衛生的です。 ※水が白くなるのは、ミネラル分の作用によるもので、衛生上問題ありませんが、拭き取ってください。	47
	蒸気量が少なかったり、右側面の蒸気吹き出し口から水(無色または、白色)が出てくることがある。	● 製品内部の水を通る部分が、水に含まれるミネラル成分やぬめりで汚れているため、蒸気が出にくくなっています。 クエン酸洗浄をおこなってください。	49
仕上がり	**[2 しっとりあたため]や蒸し物加熱をすると食品の表面に水が溜まる。**	● 蒸気で加熱しているため、食品に蒸気が結露するためです。	—
	[4 牛乳・酒]で加熱したが、ぬるめに仕上がる。	● フラットテーブルの端に置いていませんか？ 中央に置いてください。 ● 容器に入れる1杯あたりの基準分量が多すぎませんか？ (牛乳200mL／酒180mL) ● 加熱前の温度に応じて、**仕上がりキー**を使っていますか？	— — 37

故障かな？(2)

こんな場合	故障ではありません	参照ページ
仕上がり		
飲み物が熱くなりすぎる。	● [**4 牛乳・酒**]で加熱されていますか？ ● 容器に入れる1杯あたりの基準分量を守っていますか？ (牛乳200mL／酒180mL) ● 加熱前の温度に応じて、**仕上がりキー**を使っていますか？	— — 37
焦げ目がつきにくい。	● コンセントは単独で使っていますか？延長コードなどを使うと電圧が下がり、上手にできません。また、危険です。	5
●手動加熱 [40 ウォーターグリル]で	● しっかり焦げ目をつけたい場合は、手動加熱[**38 グリル**]で加熱してください。	44
●手動加熱 [37 オーブン]または [38 グリル]で	● メニューに合わせて上段・下段にセットしていますか？ ● メニューに合わせて調理網を使用していますか？	— —
仕上がりにムラがある。	● 角皿を受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れていますか？ ● 左右の焼きムラが気になる場合は、加熱の途中で角皿ごと前後を入れ替えてください。	— —
解凍 で ●加熱しすぎる。	● ラップに包んでいませんか? ● フラットテーブルにラップを敷いて、食品を中央にのせていますか？ ● 素材に合わせて、**仕上がりキー**を使っていますか？	— — 31
●加熱が足りない。	● 食器にのせたり、発泡トレーのままで、加熱していませんか? 固めに仕上がります。	—
手動加熱[35 レンジ]→ [1000W]で加熱したが 仕上がりにムラがある。	● 食品をフラットテーブルに直接置いていませんか? とくに冷凍食品は、ムラが出やすいため、耐熱性の皿か容器にのせてください。手動加熱[**35 レンジ**]→[**500W**]または[**600W**]で様子を見ながら加熱してください。	—
市販の料理ブックや他の製品のオーブン加熱メニューが上手にできない。	● 本書(料理編)の類似メニューの加熱方法を参考に、手動加熱で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。 (温度や時間が、市販のお料理ブックなどと異なることがあります)	—
レンジ加熱で食品がはじけた。	● 加熱により収縮する性質がある食品(いかや肉など)は、レンジ加熱することで、食品中の水分が気化するときに、はじけることがあります。手動加熱[**35 レンジ**]→[**200W**]で様子を見ながら加熱してください。	—

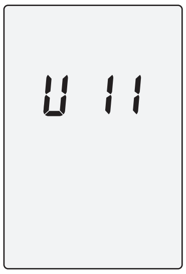
こんな表示が出たら調べるところ　お知らせ音（ピピピピ…）が鳴ります



庫内が高温のため使用できません。庫内温度が下がり、左の表示が消えると使用できます。

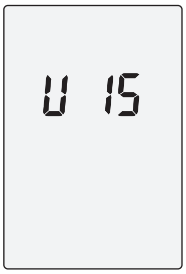
［とりけし］を押すと、
下記以外の加熱は使えます。

● ［解凍］・[39 発酵]・［除菌］



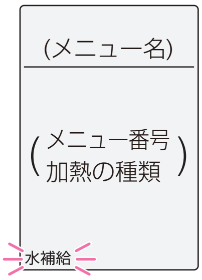
[41 お手入れ（本体水抜き)]で水タンクに水が入っているため、使用できません。

水タンクを取り出してください。



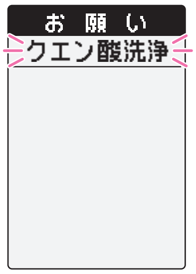
製品内部の水が凍結して、水を使う加熱ができません。

凍結している水を溶かすために、手動加熱[37 オーブン ［予熱］無]→[200℃]でしばらく加熱してください。

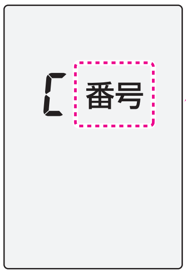


水タンクの水の量が少なすぎます。

確認して、必要水位まで水を入れ、［スタート］を押してください。



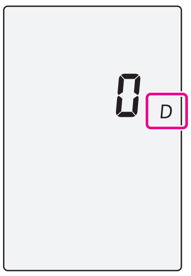
製品内部の水を通る部分が、水に含まれるミネラル成分やぬめりで汚れています。クエン酸洗浄をおこなってください。（49 ページ）
［とりけし］を押すと使用できますが、なるべく早くクエン酸洗浄をおこなってください。蒸気が出にくくなり、調理の仕上がりに影響します。
クエン酸(無添加、または99.5%以上のもの)は、薬局などで購入できます。



［8 88］ 交互に点滅

製品が故障している場合があります。
電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、シャープお客様ご相談窓口に、［表示の番号］をご連絡ください。
（62 ページ）

初めて使用するとき、[D]表示が出たら…



デモ表示になっていますので、次の操作が必要です。この状態では、加熱ができません。

［とりけし］をピッと鳴るまで4秒以上押し、さらに4回押してください。
[D]の表示が消えると使えます。

※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明するための表示です。
（自動的に表示が動きます）

よくあるご質問 (1)

	こんなときは？	参考にしてください	参照ページ
水・水タンク	**水タンクに入れる水は、ミネラルウォーターやアルカリイオン水が使えますか？**	●水道水以外は、カビや雑菌が繁殖しやすくなり、よりこまめな水タンクのお手入れが必要となりますので、おすすめできません。	—
	お湯を使うことができますか？	●加熱時間の短縮にはなりません。容器が変形するおそれがあるので、使わないでください。	—
	水タンクの水量は、レシピに記載の水位に毎回、正確に合わせるのですか？	●記載の水位は、目安です。水の腐敗などを防ぐために、使用ごとに新しい水を水位まで入れてください。水位2を超えて入れるとこぼれやすくなります。 水量が足りないときは、[**水補給**]を表示します。	57
	調理後、水の入った水タンクをヘルシオにセットしたまま放置しておいてもいいですか？	●調理終了後は水を捨てましょう。 ●続けて使用しない場合、気温によっては、水が腐りやすくなりますので、使用しないときはカラにしておくか、外に取り出しておくことをおすすめします。 一日1度は水を捨てましょう。 調理するときは、新しい水を入れてお使いください。	— —
	水を使わない加熱のときの、水タンクはどうしておきますか？入っている水は、そのままでもいいですか？	●本体に水タンクをセットされていても、取り出していても調理に支障ありません。 水タンクに入っている水は、捨てましょう。	—
本体水抜き	**本体水抜きをするとどうなるのですか？**	●給水用のパイプに残っている水を高温で蒸発させ、乾燥できるので、衛生的に使用できます。 ※本体水抜きをおこなわなかった場合は、加熱中や加熱後に庫内右側面の蒸気吹き出し口から水(無色または、白色)が出てくることがあります。	—
	どれぐらいの頻度でおこなうのがいいのですか？	●水を使う加熱の頻度にもよりますが、一日1度はおこなってください。	47
容器	**炊飯、赤飯、煮こみはどんな容器を使えばいいのですか？**	●**使える容器**を参照してください。 **炊飯**……レンジで使えるもの ふきこぼれないように、**分量の米と水を入れた2倍以上の深さ**が必要です。 **赤飯**……蒸し物で使えるもの ふきこぼれがなく、均一に加熱されやすい金属製のバットなどが便利です。 **煮こみ**…具や汁気が多いもの(煮豆など)は、**ふきこぼれにくい2.5L以上の深めの耐熱性容器をお使いください。**	20

こんなときは？	参考にしてください	参照ページ
調理方法		
[1 サックリあたため]、[2 しっとりあたため]、あたため の使い分けは？	● **加熱早見表**をご覧ください。 食材に合った加熱の方法を記載しています。	102～107
過熱水蒸気による脱油・減塩効果を目的としないで焼く方法は？	● 水を使わない手動加熱[**37 オーブン**]や、[**38 グリル**]で加熱します。	—
野菜を蒸したが、時間がかかる。手早くする方法は？	● **蒸し野菜**は、レンジ加熱に比べると加熱時間がかかります。お弁当の彩りなどで少量の野菜を蒸す場合は、レンジ加熱を使うと便利です。 ● 丸ごと加熱するより、切り分ける方が早く加熱できます。従来の調理方法(鍋でゆでるなど)で、じゃがいもの加熱よりもゆで時間がかかるもの(たけのこなど)は、手動加熱[**35 レンジ**]で様子を見ながら、加熱してください。 ※蒸し機能で調理すると、みずみずしく甘みのある仕上がりになり、また、多少分量が変っても同じ操作でできますので、たくさんゆでて、いろいろな献立に健康的にご利用ください。	108～109
同じメニューを連続でくり返し調理することができますか？	● 庫内や付属品が熱い場合、濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。 調節が必要なときは、加熱スタート後、**仕上がりキー**を使い、様子を見ながら加熱してください。	—
野菜を蒸すときは、どのように加熱すればいいですか？	● 手動加熱[**36 蒸し物 強**]→[**10分**]を目安に、様子を見ながら加熱してください。	108～109
食品のパッケージに「レンジ○○○W○分で加熱」と書かれているものは、どのように加熱すればいいですか？	● 手動加熱[**35 レンジ**]で出力を[**1000W**]、[**600W**]、[**500W**]、[**200W**]に合わせて加熱します。	40
本書に記載していないメニューの加熱方法は？	● 本書の類似メニューを参考にして、様子を見ながら加熱してください。 ※一般的にオーブン料理の加熱時間や温度は、オーブンのサイズや構造ごとに異なりますので、市販のお料理ブックや他の製品のレシピと同じ条件では、焼けないことがあります。	—

よくあるご質問 (2)

	こんなときは？	参考にしてください	参照ページ
調理方法	**料理編のメニューで人数分を変えて作りたいときは？**	●**自動加熱**の場合は、基本的に本書(料理編)に記載の分量で調理してください。	—
		●分量を変更する場合 、**蒸し料理のとき**は**自動加熱、手動加熱**とも、付属の調理網(または角皿)にのる程度の分量であれば、加熱時間が大きく異なることはありません。 本書に記載の内容でいったん加熱し、加熱後に様子を見ながら延長加熱をおこなってください。	—
		●**焼き料理のとき**も蒸し料理のときと同じですが、本書記載分量の倍の量を加熱する場合は、「2～3割増」を目安に加熱時間を設定し、加熱の終盤で様子を見ながら、加熱を調整してください。	—
	レンジ加熱で ラップをするもの ラップをしないものの目安は？	●**加熱早見表**をご覧ください。 食材に合ったラップの有無を、記載しています。	102～109
仕上がり調節	**仕上がりキーの 操作について**	●スタート後の30秒間は、調節ができます。 初め、**標準**に設定されています。 加熱の強弱調節が必要な場合は、**仕上がりキー**を押して、お好みの調節をしてください。	—
予熱について	**予熱が必要なメニュー** [予熱 有]、 **予熱がいらないメニュー** [予熱 無] **の目安は？**	●**予熱が必要なメニュー** ●ケーキやパンなど仕上がりがデリケートなもの。 ●もちなど。	—
		●**予熱がいらないメニュー** ●ハンバーグ、グラタン、から揚げなどのお総菜メニュー全般。 ●塩ざけや開きなど、「**減塩**」をするメニュー。	—
	[予熱 有]調理が終わった後、 続けて同じ加熱をするときも、 予熱からするのですか？ 庫内が熱い状態なら、 予熱をしなくてもいいですか？	●加熱後すぐの状態であれば、予熱をしなくても支障ありませんが、温度が下がると上手にできません。予熱することをおすすめします。 (庫内が熱い状態から予熱を開始すると短時間で予熱完了になります)	—
表示	**[お願い クエン酸洗浄]の表示 が出ます。 クエン酸洗浄をせずに使用を 続けると、どうなりますか？**	●蒸気を発生させる部分が傷み、故障の原因になります。 製品内部の水が通る部分が、水に含まれるミネラル成分やぬめりで汚れていることを、お知らせしていますので、お早めにクエン酸洗浄をおこなってください。 クエン酸(無添加、または99.5%以上のもの)は、薬局などで購入できます。	49

	こんなときは？	参考にしてください	参照ページ
操作	加熱が足りないとき [延長]表示が消えた後に、加熱の延長(追加)をしたいときは、どうすればいいのですか？	● 本書(料理編)の「**手動でするときは:** 」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。	—
停電時	加熱途中で停電した場合、どうすればいいのですか？	● 自動加熱の場合は、本書(料理編)の「**手動でするときは:** 」を参考に、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。	—

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理を依頼されるときは

出張修理

1 「故障かな?」「よくあるご質問」を調べてください。（54～61ページ）
2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
3 お買いあげの販売店に、次のことをお知らせください。

- 品名：ウォーターオーブン
- 形名：（本書の表紙に記載の形名）
- お買いあげ日（年月日）　• 故障の状態（具体的に）
- ご住所（付近の目印も合わせてお知らせください）
- お名前　• 電話番号　• ご訪問希望日

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。

販売店名
電　話　（　　　）　—
お買いあげ日　　　年　　月　　日

この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

保証書（別添）

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
- **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**
  ただし、マグネトロンのみ2年間です。
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
  ※一般家庭用以外（たとえば、業務用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷など有料です。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ウォーターオーブンの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】
0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：**9：00～18：00**
●日曜・祝日：**9：00～17：00**

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…
〒581-8585
大阪府八尾市北亀井町3-1-72
電話：**06 - 6792 - 1582**　FAX：**06 - 6792 - 5993**

修理のご相談 など

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）
0120 - 02 - 4649
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：**9：00～20：00**
●日曜・祝日：**9：00～17：00**

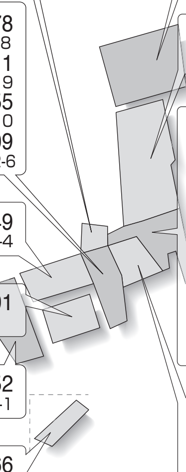
■<IP電話やファクシミリをご利用>または<沖縄地区の方>は…

	IP電話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄地区	「那覇サービスセンター」 098 - 861 - 0866	（月～金 9:00～17:40）

補足 持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間（祝日など弊社休日を除く）
＊月曜～土曜：**9：00～17：40**
〔但し、沖縄地区〕は……＊月曜～金曜：**9：00～17：40**



北海道地区
- **札幌** サービスセンター 011 - 641 - 4685
  〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区
- **仙台** サービスセンター 022 - 288 - 9142
  〒984-0002　仙台市若林区御町東3-1-27

関東地区
- **宇都宮** サービスセンター 028 - 637 - 1179
  〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
- **さいたま** サービスセンター 048 - 666 - 7987
  〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
- **東東京** サービスセンター 03 - 5692 - 7765
  〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
- **多摩** サービスセンター 042 - 548 - 1391
  〒190-0023　立川市柴崎町6-10-17
- **千葉** サービスセンター 043 - 298 - 5681
  〒262-0013　千葉市花見川区犢橋町1629-4
- **横浜** サービスセンター 045 - 753 - 4647
  〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区
- **静岡** サービスセンター 054 - 344 - 5781
  〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1
- **名古屋** サービスセンター 052 - 332 - 2623
  〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5

北陸地区
- **金沢** サービスセンター 076 - 249 - 2434
  〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103

近畿地区
- **京都** サービスセンター 075 - 672 - 2378
  〒601-8102　京都市南区上鳥羽管田町48
- **大阪** テクニカルセンター 06 - 6794 - 5611
  〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
- **阪神** サービスセンター 06 - 6422 - 0455
  〒661-0981　兵庫県尼崎市猪名寺3-2-10
- **神戸** サービスセンター 078 - 452 - 7009
  〒658-0025　神戸市東灘区魚崎南町4-12-6

中国地区
- **広島** サービスセンター 082 - 874 - 8149
  〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区
- **高松** サービスセンター 087 - 823 - 4901
  〒760-0065　高松市朝日町6-2-8

九州地区
- **福岡** サービスセンター 092 - 572 - 4652
  〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄地区
- **那覇** サービスセンター 098 - 861 - 0866
  〒900-0002　那覇市曙2-10-1

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2010.07）

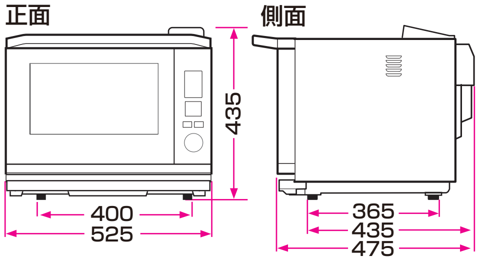
仕様

定格電圧		交流 100V	外形寸法	幅525×奥行475×高さ435(mm)
定格周波数		50Hz-60Hz共用	加熱室有効寸法	幅345×奥行330×高さ240(mm)
レンジ	定格消費電力	1,460W	水タンク容量	約600mL
	高周波出力	1,000W※·600W·500W·200W相当	質量	約24kg
	発振周波数	2,450MHz	角皿	358×304(mm)
グリル	定格消費電力	1,410W	電源コードの長さ	約1.4m
オーブン	定格消費電力	1,410W		
	温度調節範囲	発酵(30·35·40·45℃)100～250℃		
区分名		F		
電子レンジ機能の年間消費電力量		58.8kWh／年	年間待機時消費電力量	0.0kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量		14.6kWh／年	年間消費電力量	73.4kWh／年

- 年間消費電力量(ｋWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
  区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。

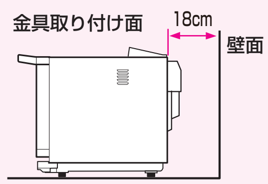
※定格高周波出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分)であり、定格連続高周波出力は600Wです。
600Wへは自動的に切り替わります。

■ 外形寸法（単位mm）



落下・転倒防止用金具(別売)について

背面上部に、転倒を防ぐためL型アングルが付けられます。柱や壁などに固定してください。
金具取り付け面と、壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。



RK-TB1
希望小売価格 945円(税抜価格 900円)・工事費別
(2010年8月現在)

- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は、「0」Wです。
- 設置するときは、天面10cm以上、両側面5cm以上空間を設ける必要があります。
  (左右どちらか一方を10cm以上開けると、もう一方は2cm以上で設置できます)
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

愛情点検

長期ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
- スタート操作しても食品が加熱されない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。